

પાકશાસ્ત્ર

કપાતી પ્રસીદ્ધિ સંગ્રહ.

સખારામ ભીલેખાતુ



અમવાહમાં

ત્રણ દરયાળ નજીક સરેયા સાંકળાયેલ દેવી
ભાષના મકાનમાં અમવાહ સત્તોદય પ્રસંગે

મગનલાલ મનચુખરામે છાપો.

સંવત ૧૯૫૦— સન ૧૯૨૪

દિગત ચાર આના

પાકશાસ્ત્ર.

છાપાવી પ્રસિદ્ધ કરનાર

સખારામ બિક્ષેટ ખાતુ



૨૧૬૪

અમદાવાદમાં.

ત્રણ દરવાજા નજીક સરૈયા સાંકલચંદ હરીભા
ઈના મકાનમાં અમદાવાદ સત્યોદય પ્રેસમાં
મગનલાલ મનસુખરામે છાપી.

સંવત ૧૯૪૦—સન ૧૯૮૪

કિંમત છ આના.

અનુક્રમણીકા.

ભાગ ૧ લો.

મરાઠા સમસ્ત કરવા વિશે	
શાક બાજીઓમાં લોટ મેળવવા વિશે	૧૩
મીઠું શુધ કરવાનો ઉપાય	૧૫
સાકર ઘેવાનો ઉપાય	૧૫
દુધ મેળવીને દહી કરવાનો ઉપાય	૧૬
સમસ્ત શાકો કરવાની રીત	૧૬
જમીકંદ સમસ્ત તળવાનો ઉપાય	૩૩
બાજીઓ સમસ્ત તળવાની રીત	૩૪
સમસ્ત બજાયાં કરવાનો ઉપાય	૩૭

ભાગ બીજો.

પકવાન સામગ્રીઓ ખતાવવાની રીત	૪૧
સમસ્ત કહડીયો કરવાની રીત	૭૦
સમસ્ત રોટલા કરવાની રીત	૭૨

ભાગ ત્રીજો.

સમસ્ત અથાણાં કરવા વિશે	૭૫
અટણીયો કરવાની રીત,	૮૦
મુરખો કરવાની રીત	૮૨
આંખાના રસનાં પકવાન પરવાનો નમુનો ...	૮૩

ભાગ ચોથો,

૧૬ રતુના પાક કરવાની રીત	૮૫
૧૬ સમસ્ત ચુરણો કરવાની રીત	૯૧

પાકશાસ્ત્ર.

દોહરો.

સુવર્ણ સિદ્ધિ જે પટે, કરે કનક રજ શોધ;

પાક શાસ્ત્ર પઢતાં થકાં, લહે સરસ રસ બોધ;

અર્થ — જે ઠેકાણે આપણે રહીએ છીએ, એજ ઠેકાણાની ધુળમાં તવા પથરમાં સોનું રહેતું છે, પણ સુનર્ણ સીધીની ચોપડીનો જેણે અભ્યાસ કર્યો હોયતો, તેજ ધુળમાંથી સોનું કઢાડી શકેછે તેમજ આંખાથી તે ઘોર અથવા કુવેર સુખીની વનસ્પતીમાં તથા સમસ્ત અનમાં તરેહ તરેહના સ્વાદ ભરેલા રસ રહેલા છે, પણ પાકશાસ્ત્રના પુસ્તકનો જે અભ્યાસ કરે તેજ માણસ સરસ રસ ઉપજાવી જાણેછે.

મુગ રસોઇતો ચાર પ્રકારની છે. એક ખાવાની, બીજીનો ફાકવાની, ત્રીજીનો પીવાનો; ને ચોથી ચાટવાની એચાર પ્રકારની છે પણ એ ચારની ક્રીયા કરવાની અનેક પ્રકારની છે માટે પોને પોતાની જુદી જુદી રીતિના હસ્ત ક્રીયાના ફેર ચી કોઇ પણ ચુક જાણવામાં આવે તો આ ગ્રંથ રચના શ્રમ ને પેટ ધનામ આપ્યું એમ જાણીને તે ચુક માફ કરીને પોત પોતાની હસ્ત ક્રીયા પ્રમાણે સુધારીને રસોઇ કરવી. સરવે પાક ક્રીયા કરનારાઓને એજ મારી પ્રાર્થનાછે એટલુંજ કહીને ઉપર લખેલા વિષયનો ગરંથ ચાલુ કરું છું.

હાથી અગત્યથી અસર ભરેલા રમુજ ગ્રંથ ત્રેતા યુગમાં નઇરાદ દેશના રાજા નળ માહા મહેટા ગુણવાન પ્રક્રમી, રાજાએ પાક વિધી શીખીને અનેક તરેહના પાક બેટ કર્યા તા તથા હાપર યુગમાં ઈંદ્રપ્રસ્થમાં રહેનાર પાંડુ રાજાના પુત્ર ભીમસેને વઘરાટ નગરમાં ગુપ્ત રહેવાની વખતમાં અનેક તરેહના પાક બેટ કરાડતા, ને મુગ પાકશાસ્ત્રનો સ્વર્ગને

વિશે ઈંદ્ર આદે સમસ્ત દેવની ઇચ્છા થાય એટલે કામદુષ્ટિ
 લેનું તે આજ્ઞા કરે તેથી અમરત રૂપી અનેક તરફના પાક
 થતા ત્યારથી અત્યંત પાકભેદ ઉત્પન્ન થએલા છે એવું જા
 રથ આદે ધણા પૃસ્તકોમાં લખેલું છે, તે સંસ્કૃત એટલે
 હિંદુશાસ્ત્રમાં સર્વ દેશોમાં પ્રાચીન ગ્રંથો જગો જગાય છે,
 પણ તે પાકશાસ્ત્ર પ્રમાણે કરે તો ઘણેજ ખરચ થાય માટે
 આશરે બસે તથા ત્રણપે વરસનો પક કીયાના પુસ્તકો ઉ
 પરથી થોડો થોડો વિચાર કરીને તથા હાલને ચાલજોઈને
 સમસ્ત દેવના દેવ ઇશ્વરને સામગ્રીયાળમાં અર્પણ કરેછે,
 તથા અનકુટ પુરેછે તે સર્વનો સંઘૈપમા સાર સમજીને
 માહારી ખુદી પ્રમાણે આગ્રંથ રચ્યો છે પણ સર્વપ્રાણી
 માત્રને ખુદી આપનાર એક ઇશ્વર છે એથી અત્યંત આનંદ
 ઉપજેછે

વધક શાસ્ત્રની રીતિથી અનુકુળ માફક આવે એ રીતે
 પ્રથમ સમજવા સાગ્નવા પ્રકારના ધાન્યની ઉત્પત્તિ જોતીશ
 શાસ્ત્ર નવગ્રંથથી ઉત્પન્ન થએલી છે તે પ્રગટ કરીને તેના
 નામ નીચે લખ્યાં છે.

૧ ધણું સુર્યના જોરથી ઉત્પન્ન થએલા છે ૨ ડાંગેર ચં-
 દ્રના જોરથી. ૩ તુવેરો મંગળના જોરથી ૪ જવ ખુધના
 જોરથી. ૫ ચણા બ્રહ્મસપતીના જોરથી ૬ ગગ સુકનાજો
 રથી ૭ તલ શનીશ્વરના જોરથી. ૮ અડદ રાહુના જોરથી
 ૯ કાંગ કેતુના જોરથી.

એ રીતે જે જે ગ્રહના જોરથી ઉત્પત્તિ થએલી છે તે જે
 ધાન્યમાં તેજ પ્રમાણે ગુણ રહેલો તે શીધ થવા લખુહ,
 સંવતસર પ્રતિપદામાં બળવાન ગ્રંહ રાજ થયો હોય તો
 તેમાં બહુ ધાન્ય પાકેછે, ને નિરણ ગ્રહ રાજ થયો હોય
 તો તે ધાનનો નાશ થાયછે માટે જેવા ગ્રહથી ઉત્પત્તિ થએલી

હોય તેનું હોય તેનું કૃત્ત આપેછે.

જે જે વસ્તુ જે જે જગોએ ખાવાના ઉપયોગમાં આવે છે એ સરવ સખવાને યોગ્ય છે ને જંગલમાં જેને ધાન્ય બગર વ વેથી ઉગેછે તે તપસવી લોકોને તથા જંગલી લોકોને ખાવાના ઉપયોગમાં આવેછે, પણ જેતરમાં જેને ધાન વાવે થી થાયછે, તે ધાનનું સરવ પકવાન વિગરે બને છે, તે સખવાને યોગ્ય છે તે શિવાય મશાલા, શાકો, ભાજીઓ, મજીયાં, રાઈતાં પકવાન સામગ્રીયો સાધારણુ રસોઈમાં, ચટણી યો અથાણા વિગરે સરવે વસતુઓ દેશ દેશમાં ગામ ગામોમાં જગ્યો જગ્યોએ, ઉતપત્તી થયેલી છે, તે રાત્ર રધપત્ર સરવે લોકોને પોત પોતાની શક્તિ પ્રમાણે પાક કિરિયા કરવા સાફ કિતમ, મધ્યમ, ને કનિષ્ઠ, ત્રણ ત્રણ પ્રકારથી સરવે વસ્તુઓ બનેછે, પણ તે પોત પોતાના ગત્ત માફક ખાવાને યોગ્ય છે ને વનસપત્તી જંગલમાં થાયછે તે એ પધના કામમાં આવેછે તે વધદ આદે લઈને સરવે લોકોને પોત પોતાના ઉપયોગમાં ફક્ત અનુકુળ આવેથી એ પણ યોગ્ય છે ને શીશુ કુતુને વિશે શરીરને શુભાશરીમાં કુવત વધારવા સહ હ રેક તરેહના પાક કરવા તથા અત્યંત ખાધાથી અજીરણુ થયું હોય તો તે મટાડવા સાફ સારાં સોરા સવાઈચ ચુ રણો વિગરે એ સરવે બનાવવાની રીત છે,

વાસણુને ગુણુ અને અવગુણુ.

ત્રાંબા પીતળના વાસણુમાં જમ્યાથી બ્રહ્મોજ અવગુણુ થાય છે સ્વાદ પણ બગાડેછે ને કલહીના તથા કાંસાના વાસણુ માં સ્વાદીષ્ટ રહેછે ને લોહના વાસણુમાં કચેલી રસોઈ હમે શાં ખાધામાં આવે તો નેત્રને હરકત લાગેછે ને રૂપાના વાસણુમાં જે જે વસ્તુઓ જમ્યામાં આવે તેમાં ગુણુ ગાયને સ્વાદીષ્ટ લાગેછે, ને માટીના વાસણુમાં જેને રસોઈ કરે



તે સરવે સ્વાદીય ધાયછે ને કશી તરેહનો અવગુણ થતો નથી ને સોનાના વાસણમાં જમે તો ઘણોજ ગુણ ધાયછે, ને સ્વાદીય પણ લાગેછે ને કાચના વાસણમાં માટીના વાસણ જેવો ગુણ રહેલો છે, ને સ્ફટીકના વાસણમાં સોના રૂપાના સખો ગુણ રહેલો છે એ રીતે બોજન કનોહલના મૃદમાં લખેલું છે પણ આ સમયમાં એ વિચાર જાણના પુરવો થોડા હશે મારે સરવે સમજીને માફકારી ન અતા બરેલી વિનંતી છે

ફનસનું અછરણ કેળાવી મટેછે, ને કેળાવું અછરણ ધીથી મટેછે ને ધીના પકવાનનું અછરણ જામીરાના રસથી મટેછે. ને તેથી ઉપદ્રવ શાંતી ન થાય તો ગીઠ પીધથી થાયછે, ને ગીઠથી ન થાયતો ચોખાના ઘોવણથી ધાયછે એ રીતે એક એકનું અનુપાન જાણવું,

પાક ક્રીયા કરવા સાર પાકશાળામાં જે જે

સામાન, જોઈએ તની યાદ નીચે પ્રમાણે.

તપેલાં, તાંસકો, યાગીચો, વાડકા, કડબી, તાવેતો ઝારો સોઈઓ, સાંજુશી, તવો, તાવડી, કડાઈ, ઝારી, ચારણી, મારણો, આડણી, વેલણ, લોટા, છત્યાદિ જળપાત્ર સહીત સરવે સામાન તથ્યાર રાખવો ને એ પાકશાળામાં જેટલું જળ વાપરવું તેટલું ગળા સ્વચ્છ કરીને વાપરવું, ને એ પાકશાળામાં સુલ્ક કરવા તે મૃતિકાના કરવા અથવા લોટા વિગરે હરેક તરેહના કરવા તે સમયે તે જગા સ્વચ્છ રાખવી ને સરવે દિશાએ સારી રીતે તપાસ કરીને કરે તો પાકમાં કશી તરેહનો ખીગાડ થાય નહીં, ને પાકશાળામાં પાટલો મુકીને સરવે સામાન તથ્યાર કરીને પાક કિરિ

સ્ફટીક એટલે શ્વેત પીપાણુની જાત છે.

મા કરનારા આચાર્ય હોય તેણે નાહાણું; છી કાંઈ જવું
 નહીં ને ગાદેજ રહેકું નહીં, ને શકભાણુ વધારતી વખતે
 અથવા હરેક પાક કિરિયા કરતી વખતે રૂંવે રૂંવે જીવ
 રાખવો જાણુ બોલવું નહીં ને કોઈ સામન ઉઘાડો રાખ
 વો નહીં ન મસાતાં જોઈએ તે ઘોષને નિત્ય નવાં રાખવાં,

એ પકશાળામાં ઉપર ખટપટ કરનાર હોય તેણે તત્કા
 જ તપ્યાર કરીને સરવે સામન આપવો અને વિક્રમકરવો
 નહીં, ને તે દુશ્વાય ખાંડણીયો, સાંખેલું, ખાંડણી, પરાજ
 ખાળી, છીણી, સુપડાં, સહિત સરવે સામન તપ્યાર રાખવો.

ભાગ પહેલો

મશાલો સમસ્ત કરવા વીશે.

શાકમાં સાદો મશાલો ૧ લો.

૧ ગ્રાણી તોલો	૧	૪ જાડ મરચાં તોલો	૦૫
૨ જીરું તોલો	૧	૫ હાંગ વાલ	૨
૩ મરી તોલો	૧	૬ દળદર તોલો	૨

ઉપર લખેલી ૬ ચીજો કાપીને તેમાંથી ધાણાજીરું એ એક વાસણમાં જીરું શેકવા, ને બાકી રહેલી ચાર ચીજોને ચાર ઘડી તડકે તપાવીને એ સરવે ચીજો એકઠી બારીક ખાંડવી અથવા દળવી એટલે એ મશાલો તૈયાર થયેલો એક લાકડના કડોડમાં રાખવો, ને શાક બાજી વિગરે જેમાં જોઈએ તેમાં તેને સુમારે નાખવો.

ગરમ મશાલો ૨

૧ લવીંગ તોલો	૧	નયદળ તોલો	૧
૨ મરી તોલો	૧	નવંતરી તોલો	૧
૩ જીરું તોલો	૧	તજ તોલો	૧
૪ શાહાજીરું તોલો	૧	એલચી દોડ તોલો	૧

એ આઠ ચીજો સમ ભાગે લેવી ને જરાક તડકે તપાવીને એકઠી કરીને બારીક ખાંડવી અથવા દળવી તે તૈયાર થયેલો ગરમ મશાલો એક કોરા વાસણમાં રાખવો પછી જેમાં જોઈએ તેમાં તેને સુમારે નાખવો.

બજીયાનો મશાલો ૩.

૧ ધાણા તોલો	૧	૪ સુકા મરયાં તોલો	૦૧
૨ જીરૂ તોલો	૨	૫ લીંગ વાલ	૨
૩ મરી તોલો	૧	૬ દળદર તોલો	૧

એ ૬ ચીજો ચાર ઘડી તડકે તપાવીને ખારીક ખાંડી ને એક લાકડાના કઠોડામાં એ મશાલો રાખવો ને બજીયા તથા ચણાના વેશણુની શેવોમાંએ મસાલો તેને સુમારેનાંખવો.

દક્ષણિ આમટ મશાલો ૪

૧ દળદર તોલો	૪	૬ લાલ મરયાં નંગ	૨
૨ મેથી તોલો	૨	૭ મરી તોલો	૧
૩ ધાણા તોલો	૧	૮ લવીંગ તોલો	૧
૪ જીરૂ તોલો	૧	૯ ખયફળ તોલો	૦૧
૫ ચણાની દાળ તોલો	૨	૧૦ એલચીદોડા તોલો	૦૧

એ ૧૦ વસ્તુઓ તડકામાં તપાવીને જુદાં જુદાં શેકવાં પછી દળવા ને એ મશાલો જેમાં જોખએ તેમાં તેને સુમારે નાખવો. પણ એ મશાલો પંદર દિવસ પાંડોએ એ સુમારે રાખવો વધારે હાય તો ઉતરી જાય.

દક્ષણિ મશાલો ૫.

૧ કાળાં મરી તોલો	૧	૪ જીરૂ તોલો	૦૧
૨ લાલ મરયાં નંગર		૫ તુવેરની દાળ તોલો	૫
૩ ધાણા તોલો	૦૧	૬ ખજુર તોલો	૦૧

એ સરવે જુદાં જુદાં શેકવાં, ને એકઠા કરીને ખારીક ખાંડવાં, ને એક લાકડાના કઠોડામાં ધાણીને એક લીંબુનો દસ નીચેવીને જેમાં જોખએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવો, પણ એ મશાલો આઠ દિવસ સુધી ચાલે એ સુમારે કરવો.

મશાલો. ૬

૧ કાળાં મરી તોલો	૧	૪ જીરૂ તોલો	૦૧
૨ લાલ મરયાં નંગ	૨	૫ દળદર તોલો	૦૧
૩ મેથી તોલો	૦૧	૬ મીઠા લીંગડાના પાન	૧૦

એ સરવે વશતુને સુકવી શેકીને ખારીક ખાંડી, નેએ
મશલો એક લાકડાના કડોડામાં રાખવો પછી જેમાં જો
ધમે તેમાં નાંખવો.

મશલો ૭

૧ હળદર તોલો	૨	૪ જીરૂ તોલો	૧
૨ મેથી તોલો	૨	૫ મરી તોલો	૧
૩ ઘણા તોલો	૧	૬ લાલ મરચાં નંગ	૨

એ ૬ વસ્તુએમાંથી મેથી તથા હળદર એ જે રકમો
ને ધીમાં શેકીને લાલ કરવી, ને ખીજી રહેલી રકમો તથા
મીઠા લીંબાડાના પાન એ સરવે ઘડી જે તડકે સુકવી જ
રાક શેકીને ખારીક ખાંડી દળાને એ સર્વે મશલો એક
લાકડાના કડોડામાં રાખવો પછી જેમાં જોધમે તેમાં તેને
સુમારે નાંખવો.

શાક લજીએમાં લોટ મેળવવા વિશે.

લોટ મશલો ૧

જેજે લોટ જેમાં મેળવવો હોય, તે તે અને ચોખા
પાણીમાં એક એક એક રાત રાખવું ને ખીજે દીવસે સુ
કવીને દળવું ને અડદની દળ, ચણાની દળ, તુવેરની દળ
એ ત્રણે દાળો એકઠી કરીને શેર શેરને સુમારે દળી, ને
શેર એક ચોખા પત્તાળી સુકવીને તે પણ દળવા પછી એ
ચારે રકમોનો લોટ એકઠો મેળવીને એક મારા વાસણમાં
રાખવો પછી જે શાકમાં જોધમે તેટલો નાંખવો પણ એ
લોટ મશલો શીયાળે તથા ઊંનાળે એક મહીનો પોહોચે
એટલે કરી રાખવો ને ચોખાસાગાં તો દીન પંદરને સુમા
રે કરી રાખવો સરવે લોટ મશલાઓ એ સુમારે કરી
રાખવા.

લોટ મશાલો ૨

તુવેરોની દાળ શેર ૪ પલાળીને સુકવીને દળીને એક કોરા
વાસણમાં રાખવો, તેને વાયરો ખાવા દેવો નહીં ને ને
શાકમાં જોઈએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવો.

લોટ મશાલો ૩

શેર એક ચોખા લેઈને શેયવા તે લાલ થાય એટલે એ
ખીજા વાસણમાં કાઢાડવા તે એક તોડો કાળાં મરી નેક
લાલ મરચાં ૨ એ જે રકમો ખારીક ખાંડવી ને મીઠા લીં
ખુડાના પાન ૧૦ લેઈ ને જરાક સેકવાં પછી મરી મરચાં
ને મીઠા લીંખડાના પાન, એ સરવે પેલા શેકલા મશાલો
ચોખામાં નાંખવાં, પછી એ ચોખા દળીને લોટ કરવો,
ને એ લોટ એક કોરા વાસણમાં ભરી ભરી રાખવો પછી
એ ચોખાના લોટ મશાલો ને શાકમાં જોઈએ તેમાં
નાંખવો.

લોટ મશાલો ૪

૧ ચોખા શેર	૧ ૪ કાળાં મરી તોડો	૧૧
૨ ચણાનો દાળ શેર	૬ ૫ લાલ મરચાં નાંચ	૪
૩ તુવેરોની દાળ	૨ ૬ મીઠા લીંખડાનાં પાન	૧૦

એ ગરવે વસ્તુમાંથી ચોખા દાળો એ ત્રણ રકમો
જુદીજુદી શેકવી, ને મરી. મરચાં ને પાટડાં એ ત્રણે ૨
કમો ચાર મડી તડકે તપાવીને જરાક શેકવી, પછી એ
સરવે એકઠું કરીને દળવું, એ દળેલો લોટ મશાલો એક
કોરા વાસણમાં રાખવો.

લોટ મશાલો ૫

જવાર શેર ૧ લાવીને શેકવી. તેને ફગવી તથા કા
ળાં મરી તોડો ૧ તથા લાલ મરચાં જે સુકવી, જરાક
શેકીને ખારીક કરવાં, પછી એ લોટમાં એ સરવે મેળવી

એક કારા વાસણમાં ભરી રાખવો; તેને લોટમસાલો જે માં જોઈએ તેમાં નાખવો.

લોટ મસાલો ૬.

પછી શેર ૧ તથા ચણા શેર ૧૦ તથા હળદર સુ દી તોલા ૪ તે ત્રણે જણસો સુકવીને ગુદીગુદી શેકવી પછી હળદરને આખી ખાંડવી, પછી તે ત્રણે જણસો એ કઠીકસીને તે લોટ મસાલો એક કારા વાસણમાં ભરી રાખવા; પછી જેમાં જોઈએ તેમાં નાખવો.

મીઠું શુષ્ક કરાવો ઉપાય.

શેર ૧ મીઠું લેવું તેને શેર ૧૦ પાણીમાં એક વાસણમાં પલાળવું, તે ૧ રામ રાખવું; પછી ખીજ દીવ સે એક કઠાર્થમાં ઉપર ઉપરથી નીતરતું નીતરતું એક ગયણાથી ગળી લેવું ને નીચે રહેલો કચરો કઢાડી નાંખવો એ પછી કઠાર્થ સુલે ચડાવીને નીચે ખુબ તાપ કરવો એટલે મીઠામાં નાંખેલું પાણી જશે, ને સફેદ મીઠું થશે પછીથી શુષ્ક થયેલું મીઠું એક ખીજ વાસણમાં અથવા લાકડાના કઠોડામાં રાખવું તે મીઠું શાક બાણ, ગજાનાં રાઈતાં, ચટશીયો વિગેરે સરવે ફામ આવશે.

સાકર ઘોવાને ઉપાય.

શેર ૧ સાકર લાવી તેમાં ૦ શેર પાણી નાંખવું; પછી એક કઠાર્થમાં નાખીને તે કઠાર્થ સુલો ઉપર સુકવી ને તે જો તાપ કરવો તે ઊકળે એટલે જરાક દુધ છાટવું ને તે ઉપર આવેલો મેલ ઝાડાથી કઢાડી લેવો તે રીતે જ્યાં સુધી ઉપર મેલ આવે ત્યાં સુધી જરાક જરાક દુધ-છાંટી ને ઉપરથી એજ રીતે ઝારાથી મેલ ઉતારી લેવો, ને સાદુ ચોખી થાય એટલે એ સાકર શુષ્ક થઈ જાયવું, પછી ઉતારી એક ખીજ વાસણમાં ગાળી લેવી તે ઠરે એટલે

સફેત રાકર થશે તે જોમાં જોષ્યેનેમાં નાખવામાં આવશે.

દુધ મેળવીને દહી કરવાનો ઉપાય.

શેર ૧ દુધ ગાયનું અથવા બેંશનું લાવીને ગિનું કરવું, પછી તે ટરાફું કરીને પછસાભાર છાશ અથવા એક જરાક લીંબુ નીચોવવું તે એ માટીના કોરા વાસણમાં એક રાત રાખવું, એટલે દહીં થશે તે દહીં શીખડ, મદા, રદતાં વિગેરે સરવે કામમાં આવશે.

સમસ્ત શાકો કરવાની રીત.

શાક ૧ કાલેગનું શાક.

કારેલા શેર ૧ લાવી તેના કાકર છોડી નાખતા પછી એક એક કારેલાના ત્રણ ત્રણ કડકા કરવા પછી અડધા પછસાભાર મીઠું નાખીને ચોળા નાખવાં પછી તેનો રસ નીચોવી નાખવો તે એક કડાઈ ચુલે ચડાવીને તેમાં તેલ નવટાંક મુકીને તેમાં જરાક ધાણા જીરૂ તથા લાલ મરચુ એક, એ વધારે લાલ ચાચ એટલે તેમાં લઘ્યારક રેસા કડકા નાખવા; તે તળે તાપ કરવો એટલે ચઢે એટલે એક પછસાભાર મીઠું નાખવું તે એ આંગળાંતી ચપટી બરીને શાકનો સાદો મશાલો નાખવો પછી ચપટીથી દબાવી જોવા ને ચડ્યાં હોય તો ઉતારી લેવાં ને લાંકવાં

કારેલાનું શાક ૨.

શેર ૧ કારેલાં લાવીને તેના પીતા કરવા તેમાં લા પર્ષસાભાર મીઠું નાખીને ચોળાં પછી તેનો રસ નીચોવી નાખવો તે શેર ૧ા પાણીમાં બાફીને ચડે એટલે એક બીજા વાસણમાં કાદી લેવાં પછી કડાઈમાં શેર ૧ા મુકીને તેમાં રાઈ, જીરૂ, ધાણા મેથી તથા લાલ મરચુ એ સરવે જરા જરા વધારામાં મરચાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તેમાં પેલું બાફેલું વાક વધારવું. ને તોડા એ

આંખલીનો રસો નાખવો; ને ત્રણ આંગળાં ભરીને મેથીનો લોટ નાખનો, ને સવાપછસાભાર મીઠું નાખવું પછી કડ છી દલાવીને ઢાંકીને જરાક રહીને ઉતારી નાખવું ને એક બીજા વાસણમાં કઢાડીને એક ચપટો ગરમ મશાનો ભરારાં દલાવી ઢાંકી રાખવું પણ એ શાક વધારતી વખતે એ આંગળાંની ચપટો ભરીને શાકનો સાદો મશાલો તે આદ્રેલા કારેલામાં મેળવતો ને પછી વધારવાં.

કારેલાનું શાક ૩.

દલાવી રીતથી.

કારેલાં શેર ૧ લાવીને કાકર છોલીને દોડશેર પાણી માં બાફીને ચડે એટલે એક બીજા વાસણમાં કઢાડી લેવાં તેને પાણી કઢાડી નાખવું પછી કઢાઈવાં શેર ૦૮ મુકવું, તે ઉપર પ્રમાણે વધાર મુકીને, તે આદ્રેલાં વધારવાં પછી તોલા એ આંખલીને રસ તથા ત્રણ આંગળાં ભરીને મેથીનો લોટ તથા સવાપછસાભાર મીઠું એ સરને તે શાકમાં નાખવું પછી દલાવીને ઢાંકી જરાક રહી ઉપાડીને એક પછસાભાર સાકર નાખીને ઉતારવું ને એક બીજા વાસણમાં કાઢીને ઢાંકી રાખવું.

કારેલાનું શાક ૪.

શેર ૧ કારેલા લાવીને સમારીને મીઠું નીચેલીને એ બી ઉપર પ્રમાણે બાફીને તે પાણી કઢાડી નાખવું પછી કઢાઈમાં શેર ૦૮ મુકીને તે આદ્રેલાં કારેલાં વધારવાં ને લોટ મશાલો પેહેલો ત્રણ આંગળાં ભરીને નાખવો ને એ આંખળાં ભરીને પાંચમો મશાલો નાખવો ને અડધા પછસાભાર મીઠું નાખવું પછી તુવેરની દાળ રાંધેલી હોય તે દાળમાંથી એ કડછી કાઢીને તે શાકમાં નાખવી પછી જરાક રહીને ઉતારવું ને બીજા વાસણમાં કઢાડીને ઢાંકવું.

એજ રીતે જે જે ભોટ મસાલા કરેલાછે તે સરવે
 થી ઉપર લખ્યા પરમાણે કારેલાનું શાક થાયછે તે ફક્ત
 ગીઠા મરચામાં ને પઈસાભાર તેમમ પણુ કાલેરાનું શાક
 થાયછે ને ફક્ત ગીઠા મરચામાં ને પછશાભાર તેમમાં પણુ
 કાલેરાનું શાક થાયછે પણુ કમતી નેત્રથી અથવા આછા
 ખાત્રી કાલેરાનું શાક વગર પાણી અડકથી કરવું હોયતો
 જરાક તેલ, વધારમાં મુકીને તે ઢાંકવું તે ઢાંકેલા વા-
 સણુમાં પાશર પાણી મુકવું, ને તજે મધુરો તાપ કરવો
 પછી ચઢે એટલે ઉતારવું તેરીતે જે જે શાક થોડા
 વધારમાં કરવું હોય તો તે થાયછે.

૨ કંકોડાનું શાક ૧

કંકોડાં શેર ઓલાવી છોલીને ઉભા ચાર ચાર કડકા
 સમારવા. પછી શેર ના ધીં અથવા નવઢાંક તેલ મુકીને
 ધાણા જીર તથા લાલ મરચાં જે તે સરવે જરા વધાર-
 માં મુકીને જરાક લાલ થાય તેટલે કંકોડા વધારવાં ને
 ચપટી શાકનો સાદો મસાલો નાંખવા. ને પછ-
 શાભાર ગીઠું નાખવું પછી ઉછાળીને ઢાંકી તજે લાપ ક
 રવો તે ચઢીને તદ્યાર થાય તેટલે ચપટી બરીને
 સરવે મસાલો નાખવો. પછી ઉતારીને બીજા વાસણ
 માં કઢાડીને ઢાંકવું.

૩ ફળાનું શાક ૧

શેર કાચાં ફળાં લાવી છોલીને પીતા કરવા ને બે
 પીતા ના ધડી સુધી પાણીમાં રાખવા; પછી તે પાણી
 કઢાડી નાખવું તેમાં બીજું ગીઠું પાણી આશરે શેર અ
 ડોઠો તે પીતામાં નાખવું પછી તેમાં તેલો ૧ મીઠું નાખવું
 ને ધડી સુધી તે પાણીમાં રાખવાં, પછી તે પાણી
 પણુ કઢાડી નાંખવું ને યાળીમાં તે પીત્રા કોરા કરવા

પછી કઠાપમાં શેર ના બી લઇને જરાક રધ, તથા એક તોભો અડદની દાળ એ જે રકમો એકઠી વધારમાં મુકીને જરા લાલ થાય એટલે તે શાક તેમાં વધારવું, ને ના ધડી પછી ચડે એટલે તે ઉતારવું, ને એક ચપટી ગરમ મ શાભો નાંખવો, પછાં એક ખીજ વાસણમાં કાઢાડી ઢાંકવું.

કેળાનું શાક ર.

કાચાં કેળાં શેર એક લાવીને છરીથી છોલીને તેના પીતા કરવા, ને તેને કઠાઈમાં શેર ના ધી મુકીને ધાણા, છર, તથા લાલ મરચાં જે મુકીને તે લાલ થાય, એટલે વધારમાં સમારેલાં કેળાં નાંખવાં, ને પર્ણશામાર મીઠું ને એક ચપટી શાકનો સાદો મશાલે પેહેલો નાંખવો, તે શાક ચઢે એટલે ઉતારવું,

એ કેળાનું શાક ખીજ બાજી અથવા હરેક ચીજમાં મેળવ્યું હોય, તો ઉપરના પેહેલા શાક પ્રમાણે કરીને મેળવવું

કાઢોળાનું શાક.

કાઢોળું શેર ૧ લાવીને છોલીને સમારીને એક એક પદસામારના કકડા કરવા ને કઠાઈમાં શેર ના ધી મુકીને એક પર્ણશામાર મેથી, જરાક છર તથા લાલ મરચાં જે એ જણશે વધારમાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તે કકડા તેમાં નાંખવા ને તેમાં જે આંગળાબરી સાદો મશાલો નાંખવો ને પદસામાર મીઠું નાંખવું; પછાં હલાવી ઢાંકીને તથે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે એક તોભો આંગળીનો રસ નાંખવો ને જે તોલ, ગેળ નાંખવો. ને જરાક ર ડાંને એક ચપટી ગરમ મશાલો નાંખીને ઉતારવું.

એ રીતે પદસામાર ધા અથવા એક પર્ણશામાર તેજ માં ફક્ત ગરમ મીઠું નાંખીને પણ વાપરે.

કંટાળાનું શાક ૧

શેર એક કાચા કંટાળા લાવીને છોલીને તેના કડકા ક રીને એક કડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકવું ને જર. રાઇ. મેથી, તથા લાલ મરચાં જે મુકીને તે વધાર જરાક લાલ થાય એટલે તે કડકા તેમાં નાંખવા, ને પાશેર પાણી. છાટવું, પછી પછશાભાર મીઠું ને એક ચપટી સાદો મસાલો નાંખવો ને તે ચહડે એટલે એક તોલો આંખલીનો રસો છાંટવો ને ઉતારવું.

પણ તે કંટાળાનું શાક ખીજા હરેક શાકની રીતે પણ થાયછે ને કંટાળાના પાણીમાં પાપડ પણ થાયછે કંટાળા છીંછીને ચોળાના લોટમાં મેળવીને વડીયો પણ થાયછે, ને કંટાળાનો મુરખો પણ થાયછે, તે ત્રીજા બાચમાં લખવામાં આવશે.

કોઠમડાનું શાક.

શેર એક કોઠમડાં લાવીને છોલીને સમારી નાના નાના કડકા કરવા ને કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને, ધાણા, જર, લાલ મરચાં, એ મુકીને વચારવું ને એક પછશાભાર મીઠું ને એક ચપટી સાદો મસાલો નાંખવો, તે ચહડે એટલે ઉતારવું. ને એક તોલો આંખલીનો રસો છાંટવો ને તે એક કલાઈના વાસણમાં રાખવું.

વંતાકનું શાક.

શેર એક વંતાક લાવીને તેના કડકા કરવા, ને કડાઇમાં તેલ અવોળ મુકીને ધાણા, જર છીંગ, મુકીને તે કડકા વધારવા ને એક પછશાભાર મીઠું નાંખવું ને પાશેર પાણી છાંટીને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચડે એટલે એક તોલો આંખલીનો રસો છાંટીને ઉતારવું ને એક ચપટી ગરમ મસાલો નાંખવો.

વંતાકનું શ્લોક ૨

શેર એક વંતાક લાવીને તેના બનેજઈ બારના કટકા કરવા. તેને શેર બે પાણીમાં બફી કાઢવા, પછી તે પાણી કઢાડી નાખવું ને તે કડકા કોરા કરવા, પછી કડાઈમાં ન વટાંક ધી મુકીને રાઈ, ધાણા, જીરૂ, હીંગના થવાર મુકીને તે કડકા તેમાં વધારવા, પછી ત્રણ આંગળાં ભરીને ચોથો લોટ મશાલો નાંખવો પછી હલાવવો જરાક ર-હીને ઉતારવું.

વંતાકનું શ્લોક ૩

શેર એક વંતાક લાવી શમારી નવટાંક ધી મુકી રાઈ, મેથી, ધાણા, જીરૂ, એ વધારમાં મુકીને તે કડકા તેમાં વધારવા પછી ત્રણ આંગળાં ભરીને ત્રીજો લોટ મશાલો નાંખવો ને સવા પંદસાભાર મીઠું નાખવું પછી પાશેર પાણી છાંટવું પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવા તે ચડે એટલે ચોથો આમટ મશાલો બે આંગળાં ભરીને નાંખવો તે ચડે એટલે ઉતારવું ને એક બીજા વાસણમાં કઢાડીને એક તોલો આંબલીનો રસ છાંટવો, ને ઢાંકી રાખવું.

વંતાકના રવધ્યા કરવાનો ઉપાય.

શેર એક વંતાક લાવીને તેની ઉભી ચાર ચાર ફાડ્યો કરવી પણ તેને દીટાં બાળીથી જરાક વળગેલાં રાખવાં, પછી શાકનો સારો મશાલો પેહેલો તથા ગરમ મશાલો ત્રીજો એ બે મશાલો સમભાગે એકદાંકરીને તેમાં મોટા પંદસાભાર મીઠું મેળવવું, પછી તે વંતાકમાં ને મશાલો ભરવો ને એક કડાઈમાં તેલ શેર નાં મુકવું પછી તે વંતાક તેમાં મુકવાં ને તળે જુગ તાપ કરવો, ને ઉપર ઢાંકી રાખવું પછી તે ચડીને કોકડીંગા વળે એટલે ઉ

તારવા ને તેને ઉનું ઉનું નૈવેદ્ય ધગતીને ભોજન કરવું.
 એ સ્વર્ગ્યાં વંતાક કરવાં તે નદાનાં નદાનાં તથા કુળ્યાં
 કુળ્યાં ભાવવાં તેમાં શેર તેલ મુકવું તે ધી પાશેર તેલમાં
 પણ સાધારણ સ્વર્ગ્યાં ધાયછે ને એ છામાં એ છા નવટાક
 તેલમાં કરે તો ઉપર હાંકેલા વાસણમાં ના શેર પાણી બ
 મી રાખવું ને તજે મધુરો મધુરો તાપ કરવો તે શિવાય
 એ રીતે એક પદ્મસાભાર તેલનો વધાર મુકીને પણ ૨
 વધમાં થાયછે.

વાહાસોળોનું શાક. ૧

વાહાસોળો શેર એક લાવીને તેને ડીટીને ખજે આંગળ
 ના કડકા કરવા ને કડાઈમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા
 ૭૩. મેથી તથા લાલ મરચાં એ જે વધારમાં મુકીને જ
 રાકે લાલ થાય એટલે તે કડકા તેમાં નાંખવા પછી જે
 આંગળાં ભરી સાદો મશાલો નાંખવો ને એક પદ્મસાભાર
 મીઠું નાંખવું ને તે માંહે પાણી છાંટવું ને હાંકીને તજે
 તાપ કરવો. તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

એ વાહાસોળોનું શાક તે રીતે પણ થાયછે ને લોટ મ
 શાલા મેળવીને પણ થાય છે ને એક પદ્મસાભાર તેલમાં
 ને વળી ફક્ત મીઠું અને મરચું પણ નાંખીને થાયછે પણ
 તે ઉપર હાંકેલા વાસણમાં ના શેર પાણી રાખવું.

વાડપ કારેલાનું શાક.

શેર એક વાડપ કારેલાં લાવીને તેના કાકર છોલીને
 પીતા 'કરવા, ને કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા ૭૩
 હીંગ તથા લાલ મરચાં જે વધારમાં મુકીને તે પીતા વ
 મરવા પછી જે આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો પેહેલો
 તથા સત્રા પદ્મસાભાર મીઠું નાંખવું ને હલાવી હાંકીને

તમે તાપ કરવો પછી ચડે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે એ શાક ફક્ત મીઠું મરચુ ને એક પદ્મ શાન્તાર તેલમાં પણ થાય છે ને જેટલી રીતથી કારેલાનું શાક થાય છે તેટલી તમામ રીતથી ખાડય કારેલાનું પણ થાય છે.

કાળંગડાનું શાક

શેર એક કાળંગડાં લાવી સમારીને નાદાના નાહાના ફડકા કરવા પછી કડાઈમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા, જીરૂ રાઈ, તથા લાલ મરચાં જે એ સરવે વધારના મુકીને સ આરેલા ફડકા વધારવા ને જે આંગળા બરીને સાદો ન સાલો પહેલો નાખવો એક પઈશાબાર મીઠું નાખવું પછી ઢાંકીને તમે તાપ કરવો, તે ચડે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે ના શેર ધીમઃ પણ એ શાક થાય છે પણ કોટ મશાલો ત્રીજો ને જે તોથા આંખવીનો રસો નાંખી ને થાય છે ને એ શાક સમારીને બાફી કઢાડી ફર કરી ને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વધાર કરીને પણ થાય છે.

પરવળનું શાક. ૧

શેર એક પરવળ લાવીને છોલીને સમારીને પીતા ફ રવા પછી કડાઈમાં શેર ના ધી મુકીને તોલા જે અડદ ની દાળ જરાક જીરૂ તથા લાલ મરચાં જે મુકીને જ રાક લાલ થાય એટલે વધારવું પછી પદ્મશાભા મીઠું તથા આમટ મશાલો ચાથો નાખવો તેજે આંગળા બરી ને નાખવો પછી તમે તાપ કરવો, ને ચડે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે પરવળનું શાક નવટાંક તેલમાં પણ થાય છે ને એક પદ્મશાભાર તેલમાં ને ફક્ત મીઠા મરચામાં પણ થાય છે ને એ છા વધારથી કરવું હોય તો ઉપરના ઢાંકલા

વાસણમાં પાશેર પાણી ભરી રાખવું તે ચઢે ત્યાં સુધી
મધુરો તાપ કરવો,

પંડોળાનું શાક ૧

પંડોળા શેર એક લાવીને સમારીને પીતા કરવા પછી
ઠડાઈમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા. જીરૂ ને રાઈએ વ
ધાર મુકીને વધારવાં ને સવા પછસાબાર મીઠું તથા બે
આંગળા ભરીને શાકનો સાદો મશાલો નાખવો પછી ઢાં
કીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું

પંડોળાનું શાક ૨

પંડોળા શેર એક લાવીને સમારીને પીતા કરવા તે
બશેર પાણીમાં બાફી ઠંડાડવા ને તે પાણી ઠંડાડી ના-
ખવું ને એ પીતા એક થાળીમાં કોર કરવા, પછી એક
તોલો કાળાં ગરી તથા તોલો બે અડતની દાળ તથા મીઠા
લીંબડાનાં પાનાં એ રકમે એક બીજા વાસણમાં એક
તોલો ધી મકીને ચુલે ચડાવી એકીને લાલ કરવી તે ઉ
તારીને બારીક વાટવાં પછી એક વાસણમાં બશેર પાણી
લઈને તે વાસણ ચુલે ચડાવવું ને તે ત્રણ રકમે એકઠી
વાટેલી તે પાણીમાં નાખવી ને તળે તાપ કરીને ખુબ જી
કાળવી, ને ઉતારીને પાછી ઠડાઈમાં બશેર ધી મુકીને
ધાણા, જીરૂ, તથા લાલ મરચા બે તથા મીઠા લીંબડા
ના પાના પાંચ એ સરવે વધારવાં ને પેલા ઉકાળેલા ગરી
વીગેરે તેમાં નાખવાં ને સવા પછસાબાર મીઠું તથા બે
પછસાબાર આગટ મશાલો એથો એ સરવે તે શાકમાં
નાખી હલાવી, જનક રહીને ઉતારવું

એ પંડોળાનું શાક સરવે કોટ મશાલાઓમાં મેળવીને
એજ રીતે પાયછે,

પાપડિયોના લીલવાનું શાક. ૧૦

શેર એક લીલ ૥ લેછને કડાઈમાં તેજ નવટાંક મુકીને ધાણા, જીર, રાઈ, તથા મરચાં જે વધારમાં મુકીને વધારવાં પછી શવા પછશાભાર મીઠું ને જે આંગળા ભરી ને સાદો મશાલો પહેલો નાંખવો, પછી ૦૧ શેર પાણી જાંટવું, ને ઢાંકીને તજે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે એક ચપટી અજમો નાખીને ઉતારવું,

એ રીતે તુવેરોના લીલવા તથા ચણા વીગરે હરેક લીલવાનું શાક થાયછે પણ પાપડિયોના લીલવા શિવાય બીજા પ્રાઈ લીલવામાં અજમો નાખવામાં આવતો નથી. બાકી એજ રીતે લીલવાનું શાક થાયછે ને લોટ મશાલો એમાં પણ થાયછે.

ગલકાનું શાક. ૧૦.

શેર એક ગલકા લાવીને છોલી સમારીને નહાના નહાના કકડા કરવા ને કડાઈમાં નવટાંક ધી મુકીને તોલા જે અડદની દાળ, ધાણા, જીર, તથા મીઠા લીંબડાના પાન, તે વધારમાં મુકી ને કકડા વધારવા, ને એક પછશાભાર મીઠું નાખવું ને જે આંગળા ભરીને આગટ મશાલો ચોથો નાંખવો, તે હલાવી ઢાંકી તજે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

ગલકાનું શાક ૨

શેર એક ગલકા લાવી છોલીને નહાના નહાના કકડા કરવા પછી કડાઈમાં નવટાંક તેજ મુકીને ધાણા, જીર, રાઈ તથા લાલ મરચાં જે તે વધારમાં મુકીને તે લાલ થાય એટલે તે કકડા વધારવા; ને એક પછશાભાર મીઠું નાખવું ને જે આંગળા ભરીને સાદો મશાલો નાખવો. ને ઢાંકીને

તલે ત.પ કરવો ને એ એટલે ઉતારવું, ને ખીજા વા સળમાં કડવું.

એ રીતે ગજકાનું શાક જરાક વધાર મુકીને મીઠું મરચુ નાંખીને પણ થાયછે ને સોટ મશાસો મેળવીને પણ થાયછે.

ગવારફળીનું શાક ૧

શેર એક ગવારફળી લાવીને તે ડીટીને શેર ૧૫ પાણી માં બાફી કાઢાડી, પછી તે પાણી કાઢાડી નાખવું ને જરાક ફારી કરવી, પછી કડાઈમાં તેજ નવટાંક મુકીને જરાક ધાણા, જીરૂ તથા તોલા જે અડદની દાળ, ને લાલ મરચાં એ જે ચીજો વધામાં મુકવી ને સવા પછસાભાર મીઠું નાખવું ને જે આંગળાની ચપટી બરીને સાદો મશાસો પેહેસો નાખવો ને ત્રણ આંગળા બરીને ત્રીજો ચોખ્ખોનો સોટ મશાસો નાખવો પછી તે હલાવી દાંકી જરા રહીને ઉતારવું.

ગવારફળીનું શાક ૨

શેર એક ગવારફળી લાવીને તે ડીટીને શેર ૧૫ પાણીમાં ઉપર પ્રમાણે બાફી તે પાણી કાઢાડી નાખવું ને જરાક ફારી કરીને કડાઈમાં ધી શેર ૦૮ મુકીને ધાણા, જીરૂ, તથા મીઠા લીંબડાના પાન પાંચ તે વધારમાં મુકીને તે બાફેલી ગવારફળી તેમાં નાખવી પછી સવા પછસાભાર મીઠું ને જરાક ચોથો આમટ મશાસો નાંખવો ને તોલા જે આંબલીનો રસો છાંટવો ને જે આંગળા બરીને મેથીગે સોટ નાંખવો તે કડછીથી હલાવીને ઉતારવું.

એ ગવારફળીનું શાક એ રીતે સરવે સોટ મશાસામાં થાયછે, ને ફક્ત મીઠું મરચુ ને જરાક વધારમાં પણ થાયછે, પણ એ ગવારફળી બાફી કાઢાડીને જરાક વત્રાર મુ-

ને કરે તે તપ્પાર થાય એટલે જરાક અજાગો બનરાવીને
મરચુ મીઠું નાખી ઉછળી ઉતારવું.

ગેંગડાનું શાક ૧.

ફેર એક ગેંગડા લાવી છોડીને નહાના કકડા કરવા
પછી કકડામાં શેર નાખી અથવા નવટાંક તેલ મુકીને ધા
ણા છૂંદે રાધ એ જરા જરા વધારમાં મુકીને તે કક
ડા તેમાં વધારવા ને સવા પધસાભાર મીઠું નાખવું ને
જરાક સાદો મશાસો નાખવો. પછી ઢાંકીને તળે તાપ ક
રવો. પણ તે ઢાંકવાની અગાઉ, ના શેર પાણી છાંટવું
અથવા ઉપરના ઢાંકેલા વાસણમાં ના શેર પાણી ભરી
રાખવું એટલે વગર પાણી છાંટે પણ ચડી જશે તે ચઢે
એટલે ઉતારવું.

ગીસોડાનું શાક ૧

શેર એક મીઠાં ગીસોડા લાવીને સમારીને પીતા કરવા
પછી કકડામાં તેલ નાટાંક મુકીને જરાક છૂંદે, રાધ, તમા
ભાસ મરચાં એ મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તે પીતા
તેમાં વધારવા, પછી સવા પધસાભાર મીઠું નાખવું ને
જરાક શાકનો સાદો મશાસો નાખવો. ને ઢાંકીને તળે તા
પ કરવો, તે ચઢે એટલે એક ચપટી ગરમ મશાસો
નાંખીને ઉતારવું.

કડવા ગીસોડાનું શાક ૨

શેર એક કડવાં ગીસોડાં લાવી જરા જરા કચરીને ફા
ટસો કરવી ને તેમાંથી તમામ ખીજ કઢાડી નાંખવાં, પછી
એક વાસણમાં જશેર પાણી ભરીને તેમાં નાંખવા પછી
જરાક રાખી ખુબ ઘેવાં તે ઘેતે ઘેતે તમામ ખીજ ક
ઢાડી નાંખવા પછી તે પાણી કઢાડી નાંખવું પણ એજ
રીતે પાંચ અથવા સાત વખત પાણી અથવા છાશ બઝ

લેઈને થોડા થોડાને પાણી કઢાડી નાખવું પછી તે જાએલા કડકા કોરા કરવા ને કડાઇમાં તેજ નવટાંક મુકીને જરાક જીર તથા લાલ મરચાં જે મુકીને તે શાક તેમાં વધારવું પછી એક પછશાબાર મીઠું તથા જે આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો નાખવો ને ઢાંકીને ત્રણ તાપ કરવો તે ચઢે એટલે જરાક ગરમ મશાલો નાખીને ઉતારવું.

ઉપર લખેલા મીઠા મીઠોડાનું શાક જોટલી રીતથી ૫ રવરનું શાક થાયછે તેટલી રીતથી આ શાક થાય છે.

તુરીયાનું શાક. ૧

શેર એક તુરીયા લાવીને તેની ધારે છોલી નાખી ને હાના કડકા કરવા પછી શેર ૧૫ પાણીમાં બાફી કઢાડીને તે કડકા કોરા કરવા પછી કડાઇમાં ધી નવટાંક મુકીને એક તોલો અડદની દાળ એક તોલો મેથી ને જરાક જીર, તથા લાલ મરચાં જે મુકીને તે કડકા તેમાં વધારવા. પછી શવા પછશાબાર મીઠું ને જે આંગળા ભરીને શાકનો સાદો મશાલો નાખવો, ને ત્રણ આંગળા ભરીને ચોખાનો લોટ મશાલો ત્રીજો નાખવો, ને હલાવીને જરાક રહી ઉતારી ને ગરમ મશાલો નાખીને એક ખીખ વાસણમાં રાખવું.

આ તુરીયાનું શાક સમારીને જરાક વધાર મુકીને મીઠું મરચું ચોખીને કાચુ વધારીને પણ થાયછે ને સરવે લોટ મશાલો મેળવીને પણ થાયછે પણ આ શાકમાં તોલા જે આંખલીનો રશો છાંટેવો અથવા એક લીંબુ નીચોવવું ને કઢાડીને કસાઇના વાસણમાં રાખવું.

ડોડાનું શાક ૧

શેર એક ડોડાં લાવી સમારી બાફી કોરાં કરી નવટાંક તેલમાં જરા જીર, રાષ્ટ્ર વધારમાં મુકીને તે શાક વધારવું ને એક પછશાબાર મીઠું જરાક સાદો મશાલો મેળવીને ઉતારવું.

એ શાક સમારી કાચાં વધારીને પણ એજ રીતે થાયછે.

ડોડકાનું શાક ૧.

શેર એક દુધી ભાવી છોલી સમારીને તાહાના નાહાનો કડકા કરવા ને તેના તમામ બીજ કઢાડી નાંખવાં. પછી શેર ૧૧ પાણીમાં બાફી કઢાડીને તે કડકાકારા કરવા પછી કડાઇમાં ધી નવટાંક મુકીને તેણે એક અડધની દાળ ને જરાક ધાણા જીર ને મીઠા લીખડનાં પાન રાંચ તથા લાલ મરચાં જે બીજો વધારમાં મુકીને તે કડકા વધારવા પછી સવા સવા પંચરાત્રી મીઠું ને જે આંગણાં ભરીને કોથો આમટ મશાલો નાંખવો, ને ત્રણ આંગણાં ભરીને ચોખાનો લોટ મશાલો નાંખવો, પછી જરાક રહીને ઉતારવું.

એ દુધીનું શાક ફક્ત મીઠું મરચું ને જરાક વધાર મુકીને પણ થાયછે.

સાગરીયોનું શાક ૧.

સાગરિયો શેર એક ભાવીને ઝીણા ઝીણા કડકા કરવાને તે બ ૨ પાણીમાં બાફી કઢાડવા ને પછી કઢાડી નાંખવું પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક હીંગ, તથા રાઇ તથા લાલ મરચાં જે મુકીને તે શાક વધારવું પછે એક પંચરાત્રી મીઠું ને જે આંગણાં ભરીને શાકનો સાદો મશાલો નાંખવો, પછી એક તેલો ગોળ નાંખવો ને તેના ત્રણ કોચી કેરીઆના ઝણા ઝીણા કડકા નાંખવા પછી જરાક રહીને એ સરવે મેળવીને ઉતારવું પણ કેરીઆના ભાગનું જરાક મીઠું નાંખવું ને એક બીજા કલઘના વા સણમાં કાઢાડવું.

સરગુવાની છીંગોનું શાક

સરગુવાની છીંગો શેર એક ભાવીને તેના ત્રણ ત્રણ

આંગળનાં કડકા કરવા ને તે કડકા શેર ના પાણીમાં ખાફી
કઢાડવા, તે એ પાણી કઢાડી નાખવું; પછી નવટાંક આ
થાનું વેસણ કરીને તેમાં બે આંગળાં ભરીને ભજીયાનો
તાળા મશાલો તાપવો ને સવા પછશાબાર મીઠું નાંખવું
ને તોલા બે ગોળ નાખવો પછી તે ખાફેલા કડકા તે વે
સણમાં મેળવવાં, પછી કડકામાં ઘી શેર ના મુકી તે વે
સણમાં મેળવેલા કડકા વધારવા પછી જરાક ઉછાળીને
ઢાંક્યા પછી જરાક રહીને ઉતારવું.

બીડાનું શાક ૨

બીડા શેર એક લાવીને આઠઘા આઠઘા આંગળના ક
ડકા કરવા, પછી કડકામાં તેલ નવટાંક મુકીને તેમાં ધાણા
છર, મેથી તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે કડકા તેમાં
વધારવા ને એક પછશાબાર મીઠું નાંખવું ને એક અપ
ટી સાદો મશાલો નાંખવો પછી જરાક ઉછાળી ઢાંકીને તે
જો તાપ કરવો, તે અઢે ત્યારે જરાક ખટાછ છાંટવી, પ-
છે તે બીડાના શાકમાં ખટાછ જોષયે; તે નોલા બે દહીં
અથવા છાશ, ને તેમ ન હોય તો તોલા બે આંખલીનો
રસો, અથવા કાકમ છાંટીને ઉતારવું; તે એક કાઠના
વાસણમાં રાખવું.

ચોળાફળીનું શાક ૨

શેર એક ચોળાફળી લાવી તેના ઝીણા ઝીણા કડકા ક
રીને કડકામાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા, છર, રાત તથા
લાલ મરચાં બે વચારમાં મુકીને તે શાક વધારવું; પછી
પછશાબાર મીઠું તથા બે આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો
નાંખવો ને નવટાંક પાણી છાંટવું, પછી ઢાંકીને વળે તાપ
કરવો, તે અઢે ત્યારે જરાક ખટાછ છાંટીને કડકીથી ફસારીને ઉતારવું.

ખડખુયાનું શાક

શેર એક ખડખુયાનું લાવીને છોલી સમ રીતે, કડકા કરે
વા પછી કડાઈમાં તેલ નવટાંક રુકીને જરાક ઘાણ; છર
રાઈ તથા આદળી દાળ તથા લાલ મરચાં એ જે ચીંચી
વધારમાં મુકીને તે કડકા વધારવા, પછી સ્વર્ણાં પરસાભા
ર મીઠું નાંખવું, ને તેલા જે ગોળ ને જે તેલા આંબ
લીનો રસો નાંખવો ને જે આમળાં ભરીને સારો મસાલો
નાંખવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

ખીરાનું સાક ૧.

શેર ૧ ખીર લાવી શગારી કડાઈમાં તેલ નાંકે
મુકીને ૧ પરસાભાર મીઠું તથા જે આંબળાં ભરીને સા
દો મસાલો ને તેલા જે આંબલીનો રસો, એ સરવે ચી
નો તે શાક ચઢે એટલે તેમાં નાખીને ઉતારવું.

એજ રીતે આરીયાનું શાક પણ થાયછે ને જે જે
શાકના વધારમાં મરચાં મુકવાં તે આખાં મુકવાં ને જે જે
શાકમાં લોટમસાલા મેળવવા, તે સરવેમાં ધાંતો વધાર છુ
ટવો ને લોટમસાલા વગર મેળવેથી જે જે શાક કરવું
છે તે સરવેમાં તેલનો વધાર મુકવો.

જમીકંદ સમસ્ત તળવાનો ઉપાય.

૧ સુરથ.

શેર ૧ સુરથ લેઈને છોલવું. તે સમરારીને બેજે જ
દભાર ચારસ-કડકા કરવા ને તે કડકા ૧ અથવા અથવા
૧ દીવસ સુધી રડેવા દેવા પછી કડાઈમાં શેર ના મુકી
ને જરાક છર તે વધારમાં મુકવું તે જરા લાલ થાય એ
ટલે તે કડકા તેમાં વધારવા, ને ઉપર ઢાંકીને તળે તાપ
કરવો, ને જરાક રહી ઉતારીને ૧ પરસાભાર મીઠું નાંખવું
તેલાવીને ઢાંકવું પછી ચડીને ધી સરખા થાય એટલે ઉતારવું.

૩૨

એ રીતે સુરખ પાશ્વર ખાનાં પશુ ચાપછે ને ઘોડામાંથી કું ન
વટાંકે ધીમાં પશુ ચાપછે પશુ સુરખ તળાઈને તલ્યારમાં
એટલે એક અપટી ગરમ મસાલો બમરાવીને 'ઉતારીમેવું'

રતાળુ ૨,

શેર ૧ રતાળુ લાવી છેલી સમરીને કડાઈમાં લી
૦૧ મુકીને જરા જીર મુકીને તે વધાર લાલ થાય
એટલે તેમાં નાંખીને ૧ પઈસાબાર મીઠું નાંખવું હાંકી
ને તળે તાપ કરવો તે અડ એટલે ગરમ મસાલો બમરા
વીને ઉતારવું.

૩ અખવી.

શેર ૧ અખવી લાવીને ૧ જડા મુગડામાં ધાલીને
ધરી નાખવી પછી કડાઈમાં ધી શેર ૦૧ મુકીને જરાક
જીરનો વધાર કરવો, ને લાલ થાય એટલે છેમેલી અ
ખવીને સમરીને વધારવી; ને ૧ પઈસાબાર મીઠું નાંખવું
તે અડ એટલે એક અપટી ગરમ મસાલો નાખીને ઉતારવું.

૪ ખટાટા.

ખટાટા શેર ૧ લાવીને અખા શેર ૧૦૦ પાણીમાં
ખાદી દહાડવા પછી નનાં છોડાં કઢાડી ન ખવાં, ને કડા
ઈમાં શેર ૫૦ ધીતો વધાર મુકીને સમરીને વધારવા. ૫
છી ઉપર પ્રમાણે મીઠું મસાલો નાંખીને ઉતારવા. તેજ પ્ર
માણે ખટાટા કાચા છેલી સમરી વધારીને પશુ ચાપછે.

૫ સકરકંદ.

શેર ૧ સકરકંદ લાવીને સમરી કડાઈમાં ધી નવ
રાક મુકીને જરાક જીર મુકીને તે વધારવા પછી ૧ પ
ઈસાબાર મીઠું નાંખીને હાંકીને તળે તાપ કરવો પછી અ
ડ એટલે જરાક ગરમ મસાલો મેખવીને ઉતારવું.

૬ કાંદા કાંદોળું.

શેર કાંદાકાંદોળું લાવી છોલી સમારીને વધારવું પશુ જે રીતથી સુરસુ તળાયછે તેજ રીતે તે પશુ તળાયછે.

૭—૮ હળદર તથા આદ.

હળદર તથા આદુ એ બે ચીજો સરવે શાકભાજી અથાણાં ચટણીગોના કામમાં આવે છે.

મસાણુ કાંદા વીગેરે વધાર ચટણીગોના ઉપયોગમાં આવે છે તે કાંદાનું કારેલાની રીતીથી શાક થાયછે પશુ તે કાંદાનું શાક નમ્રવેદના કામમાં આવતું નથી-માટે જેને ખપે તેખ.પછે.

બાજીયો સમસ્ત કરવાની રીત.

૧ મેથીની બાજી.

શેર લીલી મેથીની બાજી લાવી ડીંટી જીણી સમારી ૬ ડાઈમાં ધી અધેજ મુકી જરા હીંગ, મરી, રાઈ, તથા લાલે મરસુ મુકી તે બાજી તેમાં ઘેઘને વધારવી, પછી અડધા પેસાબાર મીઠું નાખીને જરાક સાદો મસાલો નાંખી હલાવી ઢાંકી તળે મધુરો તાપ કરવો તે ચડે પછી ઉતારવું.

૨ તાંદળાની બાજી.

શેર ૧ તાંદળાની બાજી લાવીને કુમળી કુમળી ડીંટી સારી ઘેઘને અધેજ ધીમાં જરાક મેથી, રાઈ, મરસુ મુકીને વધારવી તે ઢાંકીને ધિમેધિમે તાપ કરવો, તે ચડે પછી અડધા પેસાબાર મીઠું તથા જરાક સાદો મસાલો અડધા પેસાબાર ખટાઈ નાંખી ઉતારવી.

૩ સવાની બાજી.

શેર ૧ સવા લાવી ઉપર પ્રમાણે સુધારીને અધેજ ધીમાં જરાક હીંગ મરસુ વધારમાં મુકીને વધારવી ને ૧ પેસાબાર મીઠું ને જરાક સાદો મસાલો નાંખી મેળવી ને ચડે પછી ઉતારવી.

શેર ૧ બની ડોડી સમારીને વેર પાણીમાં બાફી ક
હાડવી પછી ખાખ વાજણમાં લેખ ખુબ નીચેવી ફેરી ક
રીને ફળમાં ધી નવટાંક મુકી જરાક જીર મગ્યુ વધાર
માં મુકીને તે બાજીમાં બા પછસાબાર મીઠું, ને જરાક
સાદો મગસો મેળવી વધારવી; ને ઉછાગીને જરાક રહી
ને ઉતારવી.

૫ લુણીને બાજી પણ તેજ રીતે થાયછે.

૬ કુખીની બાજી પણ તેજ રીતે બાફી વધારીને થાયછે.

૭ પુવાડીયાના પાનની બાજી પણ તેજ રીતે થાયછે.

૮ પોષની બાજી પણ તેજ રીતે થાયછે. પણ ડોડી સ
મારી છેદને વધારવી, ને અટધા પછસાબાર મીઠું ને જ
રાક મસાદા નાખીને ઉતારવી.

૯ જેજરીની બાજી પણ ડોડીની બાજીની રીતથી થાયછે.

૧૦ ચણના પાનની બાજી પણ મેથીના બાજીની રી
તથી થાયછે.

૧૧ નાળાની બાજી પણ ડોડીની બાજીની રીતથી થાયછે.

૧૨ મોરડીની બાજી એ સમુદ્રને કીનારે થાયછે તે બા
જી ડોડી સમારીને બાફી કહડવી. પછી નીચેવી ફેરી
કરીને જરાક મીઠાનો પાસ દેધને. ઉપર પ્રમાણે વધા
રીને જરા રહીને સાદો મગસો ને જરાક અટાપ ના
ખીને મેળવી ઉતારવી.

૧૩ લાંબડીની, ૧૪ કંજરાની બાજીએ મેથીની બાજીની
રીતથી થાયછે ને મુળ મોઢરીઓ, વિગેરેમાં જરાક
મીઠું નાખીને જરાક મેથી અથવા જીરાના વધારમાં
પણ થાયછે, ને શેર ૧ લીલા મરચાં લાવી તેની ઉભા
ચારીથો કરીને તેમાં મીઠું તથા ગરમ મગસો મેળ.

ચીને ભરવું. પછી કઢાઈનાં તેલ નવટાંક મુકીને જ રાક જીરૂ, ધાણા, વધારમાં મુકીને તે મરચાં વધારવાં. પછી તોલ! બે ગોળ તેમાં નાખવો. ને લાલ થાક એ ટલે ઉતારવાં; તે તબેલાં મરચાંનું શાક અથાણાની માફક આઠ દીવસ સુધી ખાધામાં આવેછે.

૨ થોરીઆના પાનની બાજી.

શેર એક સારાં ફણાં ફણાં થોરીઆના પાન લાવીને જીણાં સમારીને માટીના પાસણમાં શેર ૧૫ પાણીમાં બાફી કઢાડ્યા પછી તેને ખુબ નીચેવીને ઘોષ નાખવાં પછી કઢાઈમાં નવટાંક ધી મુકીને તેમાં ધાણા, જીરૂ, રાઈનો વધાર મુકીને તે વધાર જરાક લાલ થાય એટલે તે બાફેલી બાજીમાં મીઠું મરચુ વિગરે મશાલો મેળવીને વધારી ઉછાળીને ઉતારવી.

સમસ્ત બળિયાં કરવાનો ઉપાય.

- | | |
|-------------|----------------------|
| ૧ રતઃણુનાં | ૭ દુધીનાં |
| ૨ આદાનાં | ૮ ગલકાનાં |
| ૩ કારેલાનાં | ૯ કેરીનાં |
| ૪ વંતાકનાં | ૧૦ મેથી લીલીની બાજીન |
| ૫ કોહોળાનાં | ૧૧ અડવીના પાનનાં |
| ૬ કેળાનાં | ૧૨ સુરણ અટાટા વિગરેન |

ઉપર લખેલી સરવે ચીજો શેર શેર એક શેર ૦૧ શેર ચણાનું વેસણુ લેવું તેમાં બે આંગળા ભરીને બળિયાનો મશાલો ત્રીજો નાખવો ને મોહોટા પદ્મસાભાર મીઠું નાખવું પછી તેમાં તેને સુમારે પાણી રેડીને તે વેસણુ ખુબ ફીણવું ને સમારેલા પીતાને વળગે તેવું કરવું, ને તે પીતા વેસણુમાં મેળવ્યા પછી કઢાઈમાં શેર ૦૧ તેડ મુકુ; તેને ખુબ તપવા દેવું તે તેલ પાકુ થાય એટલે પેલા

પીતાં પાંચ મેલીને તે તળાઈને લાલ થાય એટલે આરાથી
એક ખીન્ન વાસણમાં કઢાડવા એજ પ્રમાણે વારેવાર ક-
ઠાર્ધમાં મુકીને તળાઈને લાલ થાય એટલે આરાથી ક-
ઢાડી લેવા.

ઉપર લખ્યા પ્રમાણે બજિયાં કરવાં પણ તે તેલ ત-
થાવી પાંકુ કરીને કરવાં ને જો કાચા તેલમાં મુકે તો
ઉભરે આવે તેણે કરીને મોઢેટું નુંકશાન થાય માટે તેલ
પાંકુ કરીને તળવા મુકવાં ને જો પાંકુ કર્યા પછી પણ
ઉભરે આવે તો તે તેલમાં કસર જાણવી, ને તેનો
ઉપાય કરવો.

તેલમાં ઉભરે આવે તો જરાક આંખડી નાખવી, અથ-
વા તે તેલમાં જરાક ગોળ મુકવો, એટલે જો ઉભરે સમીજ
ને ચણાના વેસણની શેવો કરવી હેય તો શેર એક ચ-
ણાનું વેસણ લેઈને તેમાં મોટા પછશામાર મીઠું ને જે
આગળાં ભરીને ત્રીજો મશાલો નાખવો, ને તે વેસણ પા-
ણીયા બાંધવું, પછી એક કઠાર્ધમાં તેલ શેર નાા પુરીને
તે તેલ પાંકુ થાય એટલે આરામાં વેસણનો લુવો મુકીને
તે આરો કઠાર્ધ ઉપર રાખી તેમાં વેસણનો લુવો ઘાલવો
એટલે શેવો થશે તે તળાઈને લાલ થાય એટલે એક ખીન્ન
આરાથી તે શેવો કઢાડી લેવી એજ રીતે વારેવાર કરી
કઢાડવી.

ને ગાંઠીયા કરવા હોય તો એજ રીતે વેસણ કરવું પણ
એક પછશામાર પાપડીએ આરો નાખવો, ને એક પછ-
સામાર મીઠું નાખવું. ને જે આગળાં ભરીને મશાલો
નાંખવો, પછી કઠાર્ધમાં તેલ નાા શેર પુરીને પછી તેલ
પાંકુ થાય એટલે તે વેસણના વાટા કરવા ને તે કઠાર્ધમાં
મુકવે તે તળાઈને લાલ થાય એટલે આરાથી કઢાડી લેવા

એજ રીતે વાટ । વણ્ણિને તળી કહાડવા અથવા મોટા કાણા
નાં ઝારાથી પણ એ ગાઠીમાં થાયછે.

સમસ્ત રાઈતાં કરવાની રીત.

વગર બાફેથી રાઈતાં કરવાની આફીને રાઈતાં કરવાની
રીત.

૧ દ્રાક્ષનું રાઈતુ

૨ ખારેકનું „

૩ ખજુરનું „

૪ લીલાખોપરાના રોપરાનું

૫ રાયણેનું „

૬ ખીરાનું „

૭ આરિયાનું

૮ કળનું „

૯ ચણાના વેસણની કળોનું

૧ સુકા મેથાનું સંઘતુ

૨ સકરકંદનું „

૩ સાંગારયેનું „

૪ સરધુવાના ફુલનું

૫ કેહોળાનું „

૬ ફૂંધીનું „

૭ બટાટાનું „

૮ વંતાકનું

૯ સુરણનું રાઈતુ

ઉપર લખેલી ચીજોમાંથી વગર બાફેથી રાઈતાં કરવાની
રકમો નવછે તે શેર શેરને સુમરે લાવી વીણીને ઘોઈને
શુધ કરવી. ને કેટલીક ચીજોમાંથી કળીયા કહાડી નાંખી
ને ઝીણા ઝીણા કડક કરવા ને કેટલીક ચીજો છોલીને
છીણીથી છીણવી ને ચણાના વેસણની સેવો થાયછે એ
રીતે ઝારાથી કળીઆ પાડવી એ સરવે ચીજો જુદી જુદી
રીતથી સુધારી તથ્યાર કરવી પછી શેર એકે નવટાંક
રાંધ લેવી તેને જરાક પાણીથી પલાળીને ચાર ઘડી તડકે
સુકવવી પછી બપડીને તેનાં છોડાં કહાડી નાંખવા પછી
તેમાં જન્ન છંશ કાંટીને ખુબ ખારીક વાટવા પછી શેર
એક બશેર દહીં લેવું તેમાં તે વાટેલી રાઈ નાખીને ખુબ
છીણવી પછી તે સુધારેલી ચીજોમ દાક્ષ અથવા જે ચી
જનું રાઈતુ કરવું હોય તે ચીજ રાઈને ફીણેલા દહીંમાં

મેળવવી ને તે સવા પઠસાબાર મીઠું નાંખવું ને જરાક જીર, ખારીક વાટીને નાંખવું પછી એક ટારા વાસણમાં અથવા કલાઈના વાસણમાં રાખવું.

ખાદીને રાઈનાં કરવાની નવ રકમો છે. તે શેર શેરને સુમારે લાવી છોડી છીણીને બશેર બશેર પાણીમાં ખાદી કાઢાડવી પછી ઉપર પ્રમાણે રાઈ લાગી સુધારી વાટીને પછી બશેર દહીંમાં ખુબ કોણવી, પછી તે ખાદી તઈયાર કરેલી રકમોમાંથી જે રકમનુ રાયતુ કરવું હોય તે રકમો તેમાં મેળવવી પછી સવા પઠસાબાર મીઠું તેનાં નાંખવું ને જરાક જીર ખારીક વાટીને નાંખવું ને ઉપર પ્રમાણે તઈયાર કરીને રાખવું.

ઉપર લખેલી રકમોમાંથી દ્રાક્ષને વિગી ઘોઝને શુદ્ધ કરવી ને ખારેકોમાંથી કળીયા કાઢાડી નડાના નડાના કટકા કરી એ મડી પાણીમાં પકાવો કાઢીને ટોરા કરવા ને ખજુર રાયણો એ એ રકમોના કળીયા કાઢાડી ઘોઝને શુદ્ધ કરવી ને બોપરા વિગરે ખાદીને રહે ૧૧ રકમો છીણી ને તઈયાર કરીને ઉપર પ્રમાણે રાયતુ કરવું.

આ ભાગમાં મીઠું પાણી મશાકા વિગરેતું વજન અને માગ લખ્યું છે પણ પોત પોતાના સ્વાદ પ્રમાણે ખાર ખાદુ મીઠું, જેને જેવું ભાવે તે પ્રમાણે વજન સમજવું ને પોત પોતાના સુમારે મીઠા વીગરે મેળવીને રસોઈ કરવી.

રાગ રમયત સરવે લોકોને ઘણી અગત્યની ઉપયોગ સાર કવેસ્તર ઊતમરામજી પરસોતમજીએ પાકશાસ્ત્રાવેશના મુદ્ધ કર્યો છે તેનો ભાગ પેહેલો સંપૂર્ણ.

ભાગ ૨ જો

પકવાન સામગ્રિયો વિગરે બનાવવાની રીત.

ખાંડની ચાસણી કરવાનો ઉપાય.

શેર ચાર સારી ચોખા ખાંડ લાવીને તેમાં શેર એક પાણી રેડવું, પછી એક કડાઈમાં નાખીને તે ચુક્રે ચકાવી ને શેર એક દુધ છાંટવું, એટલે તે ખાંડનો મેઝ ઉપર આવે તે મેઝ ઝરાથી કહાડી લેવો. પછી એજ રીતે દુધ છાંટીને ઉપર આવેલો મેઝ ઉતારી લેવો, એજ રીતે જરા જરા રહીને દુધ છાંટીને તેમાં ઉપર આવેલો તમામ મેઝ ઉતારી લેવો, ને દુધ છાંટીને મેઝ આવતો બંધ થાય એટલે એક બીજા વાસણમાં આછી ગચણીથી તે ખાંડનું પાણી ગળવું ને તે ગળેલું પાણી ફરીથી કડાઈમાં ચુક્રે ચકાવીને ચાસણી કરવી પણ તાવેનાથી હઠાવતે હઠાવતે તે કડાઈને વળગેલા ચાસણીને આંગળી અડકાડીને તે આંગળીની ચપટી દબાવી જોવી પણ તે ચપટી ઉઘાડવા આંગળીને અંગુઠા મધે જેટલા તાર થાય તેટલા તારી ચાસણી જણવી ને જેમાં જેટલા તારી ચાસણી જણવી ને જેમાં જેટલા તારી ચાસણી જોઈએ તેટલા તારી વાય એટલે ઉતારવી.

ખાંડ જમાવીને સાકર કરવાનો ઉપાય.

શેર એક ખાંડ લાવીને ઘોષને અરધ તારી ચાસણી કરવી પછી એક માટીનું કોરું વાસણ લાવીને તે વાસણ સુતરના તાર ચોટાડીને તેના છેડા બહાર રાખવા પછી તે ડોગલામાં તે ચાસણી બરવી ને તે ડોગલાનું મોઢોડું બાંધવું ને તે ડોગલું જમીનમાં ખાડા બોલીને તેમાં ઉભી

હની રાખ ભરીને તે રાખમાં કાના સુધી તે ડોગલું ડટણુ
ને ત્રણ દીવસ સુધી તેમાં રાખવું પછી તીજ દીવસે તે
ડોગલું ઠાકાડીને તડકે એક દીવસ જાંબુ રાખવું પછી
ખીજ દીવસે માટી પલાળીને ચારે તરફ ચરકરવો તે ચાર
ધડી માટીને ચર રાખીને માટી ઉમેડી નાંખવી પછી તે
ડોગલું કોરું થાય એટલે એક માળીમાં તે મુકીને હળવે
રહીને ફેડી કઢાડી નાખવાં ને તેમાં જમાવેલી શાકર જેમાં
જોઇએ તેમાં વાપરવી.

એ સાકરના પાસ અથવા પતરાં સુધે ચોખી ચીનાઇ
સાકરના સરખાં થશે તે સરવે સામગ્રિ વિગરના કા-
મમાં આવશે.

૧ મોતીચુરવા લાડુ.

શેર એક ચણાનું વેસણ લેઇને તેમાં શેર ઠાધી નાંખી
ને મોહણવું ને પછી તેમાં પાણી નાંખીને ઘોળવું ને કઠાઈ
માં શેર એક ધી મુકીને તળે ખુબ તાપ કરવો ને તે ક
ડાઇમાં શેર એક ધી મુકીને તળે ખુબ તાપ કરવો ને તે
કડાઇમાં ઝારામાં વેસણ લઇને જીણા જીણા મોતી સરખા
દાણા પાડવા તે તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક
પાન વાસણમાં ઘાડાડી લેવા એજ રીતે વારંવાર દાણા
પાડીને જરાક લાલ થાય એટલે દાહાડી લેવા પછી શેર ૪
ખાંડની ચાસણી કરીને તેમાં તે દાણા આખા બાગી જ
રાક ચુરો કરીને નાંખીને ભેળવવાં, પછી તેમાં મેવાના મં
શલો નાંખવો પછી જરાક ઠરે એટલે પપાશેરને આશરે
લાડુ વાળવા.

મેવાનો મશાલો.

૧ બદામ મીજો નવટાંક

૪ મરી તોલો ૧૧

૨ ચાંચળી નવટાંક

૫ પુરવી દાણા તોલો ૧

૭ પીસ્તાં નવટાંક

૬ સાકર નવટાંક.

એ રકમો સુધારીને તદ્યાર કરીને તે લાકુમાં નાંખવી
મેવાનો મશાલો જેને જેટલો નજરમાં આવે તેટલો નાંખે
જે એનો કાંઈ બરાબર સુમાર થી.

૩ કનસાઈના લાકુ.

સેર એક ચણાનું વેસણુ લઈને તેમાં શેર ૦૧ ધીનું મો
હોવણુ કરીને તેમાં પાણી નાખી ઘોળીને કઢાઈમાં ઝીણી
છીણી કળીએ પાડવી તે તળાઈને જરાક લાલ થાય એ-
ટલે તે કળીએ કાઢારથી કાઢાડી લેવી એજ રીતે વારં
વાર કળીયો કરી કઢાડી પછી શેર ૪ ખાંડની પાંચતારી
ચાસણી કરીને કળીએ તેમાં નાંખવી ને મેવાનો મશાલો
પણુ તેમાં નાંખવો પછી જરાક ઠરે એટલે તેમાં મેળવી
તે આશરે પાપાશેરના લાકુવા વાળ ૧.

૨ લાકડસાઈના લાકુ.

શેર એક ચણાનું વેસણુ પાણીમાં ઘોળીને, પછી કડા
ઈમાં શેર એક ધી પુરીને તે વેસણુ ઝારામાં લેઈને મો
હોટી સોહોટી કળીએ પાડી, તે તળાઈને ખુબ લાલ થાય
એટલે ઝારથી કાઢાડી લેવી એજ રીતે કળીયો કરી કા-
ઢાડવી પછી શેર ૪ ખાંડની પાંચતારી ચાસણી કરીને
પછી તે કળી ખુબ ઝીણી ખાંડી ચાળીને દળ કરેલું હોય
તે દળ તે ચાસણીમાં નાખવું, પછી મેવાનો મશાલો નાંખી
ઠરે એટલે મેળવીને પપાશેરના આશરે લાકુ વાળવા.

૪ મહનોરના લાકુ.

શેર ૦૧ ને શેર ૦૧ શીંગોડાનો લોટ એકઠો મેળવીને
શેર ૦૧ ધીમાં મોહોવો, ને પાણીમાં ઘોળીને કડાઈમાં શેર
એક ધી પુરીને લાકડસાઈના સદખી, કળીયો કરી કાઢાડી
પછી તે કળીએ જરાક આખી ભાગી ખાંડીને શેર ૪

ખાંડની પાંચતારી ચાસણી કરીને તે કળીએ તેમાં નાખવી ને મેવાનો મશાલો પણ તેમાં નાંખવો પછી તે મેળવીને ઠરે એટલે આશરે પપાશેરના લાડુ વાળવા.

૫ મગની દાળની કળીના લાડુ

શેર એક મગ ભયડીને તે દાળ પાણીમાં પલાળવી તે એક રાત રાખીને ઘોઘને તમામ પુઠાં કાઢાડી નાંખવા સુકવી દેવી પછી તે સુકાએલી દાળનો દળીને લોટ કરવો. પછી મગદળના લાડુની રીતથી કળી પાડીને તેજ પ્રમાણે ખાંડની તેટલાજ તારી ચાસણી કરીને તેમાં એ કળી નાંખવી. પછી જરાક ઠરે એટલે મેવાનો મશાલો મેળવીને ધી પાશેરના લાડુ વાળવા. ।

મગજના લાડુ.

એક ટકાભાર ધી તે વેસણમાં નાંખીને મોઢોને, પછી કઢાઈમાં શેર એક ધી પુરીને તે વેસણ તેમાં નાંખવું ને તળે તાપ કરીને શેકવું તે તાવને હલાવતાં હલાવતાં શેકાઈને લાલ થાય એટલે ઉતારીને પછી તેમાં શેર બે ખાંડ મેળવીને તેમાં મેવાનો મશાલો મેળવીને પપાશેરને આશરે લાડુ વાળવા.

શેર એક ચણાનું વેસણ લેઈને શેર ૦૧ ધીમાં મોઢોનું પછી પાણીમાં ખુબ ઘોળવું ને કઢાઈમાં શેર એક ધી પુરીને તે ઘોળણું વેસણ ઝાસમાં લેઈને તે ધીમાં મોટી જવા દાણા ઝીણા ઝીણા પાડવા તે તળાઈને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કઢાડી લેવા પછી શેર ૪ ખાંડની પાંચ તારી ચાસણી કરીને તે તળેલા દાણા તેમાં નાંખવા પછી માસા બે કેસર લેઈને તોલો ૧ દુધમાં ખુબ ઝીણું વાટીને તે પણ નાંખવું ને જયફળ વીગરે મેવાનો મશાલો મેળવી ખુબ તાવેતાથી હલાવી એક રસ કરીને એક કથ

રોટમાં લેઈને સરખું દાખવું પછી એક થાળી લેઈને તે ઉપર ઘુંટીને સાફ કરવું પછી એક છરીથી ઉમ્મ. તથા તથા આંગળીને છેટે કાપ પાડા. એ રીતે બંને તરફ ચારસ કાપ પાડવા પછી તે ઠરે એટલે તે ચકત્રાં ઉખાડવાં.

૮ મેહસૂર પાક.

શેર ૧ મેહો લેઈને શેર ૦૧ ધીમાં મોહીને કડાઈમાં શેર ૧૧ ધી પુરીને તે મેહો તેમાં નાખીને શેકવો તે હલાવને હલાવને શેકાઈને લાલ થાય એટલે ઉતારવો પછી શેર ૪ ખાંડની કુચા પાંતી આસણી કરીને તે શેકવું દળ તેમાં નાખવું પછી એક માસો કસર જરાક જલપકાવ તથા મેવાનો મશાલો નાખવો, ને તે ઠરે એટલે મોલી પાકની ગાદક ચકત્રા પાડવાં.

૯ અમરત પાક.

શેર ૧ લેઈને મેહો લાવીને શેર ૦૧ ધીમાં મોહોવો, પછી તેમાં ઉતું પાણી નાખીને મુઠીયાં બાંધવા ને કડાઈમાં શેર ૩ ધી પુરીને એ મુઠીયાં બાંધવા ને કડાઈમાં શેર ૧ ધી પુરીને એ મુઠીયાં તેમાં તળવાં તે લાલ થાય એટલે કડાઈ નાખીને દળ કરવું પછી શેર ૬ ખાંડ લાવીને પાંચ તારી આસણી કરવી ને તે દળ તેમાં નાખવું ને મેવાનો મશાલો નાખીને ઉપર પ્રમાણે ચકત્રાં પાડવાં.

૧૦ શુદ્ધ પાક.

શેર ૧ મેહો લેઈને તેને શેર એક ધીમાં સેફીને લાલ કરવો પછી તેમાં શેર બે ખાંડ નાખીને મેળવીને એક ક ઠરોટમાં ઠારી ને મેવાનો મશાલો નાખીને ચકત્રાં પાડવાં.

૧૧ મોહન પાકની સંમિત્રિ

પુણે શેર ચણના પેસણમાં સેર ૦૧ મેહો મેળવીને સેર ૧ એક સેર ૧ દુધ નાખીને મોહોવું પછી કડાઈ

માં ધી દોડસેર પુરીને તેમાં મોહોલો મેદો નાખીને સેકવો પછી તે સેકાધને જરાક લાલ થાય, એટલે તે ઉતારીને ૬ સેર ખાંડની પાંચ તારી ચાસણી કરીને તે સેકલું દળ તેમાં નાખવું, ને મેવાનો મસાલો પણ તે ચાસણીમાં નાખેલા ધાખામાં નાખીને મેળવવો પછી ઠરે એટલે બરફી ની માફક ચકતાં પાડના.

૬૨ સાકરની રોટલી.

સેર ૧ સાકર લેઈને ખુબ ઝીણી દળીને ચાળવી પછી તેની બરોબર બદામની મીઠા લાવી સુધારીને ખુબ ખારી ૬ ખાંડીને એક રસ કરવો પછી સાકર તેમાં નાખીને એ બે રકમો એકઠીં કચરવી, ને ધર્જાની કણુક જેવી કરીને નહાના નહાના લુગા કરીને એક વેલણુને જરાક ચી ચોપડીનેજ ઉપર રોટલી વણવી હોય તે ઉપર પણ જરાક ધી ચોપડવું ને નહાની નહાની રોટલીઓ વણવી પછી મોહોટી ઠંઠરોટમાં કાગળ પાથરીને તેમાં તે રોટલીઓ જોડે એક, એકને અડે નહીં એવી મુકવી પછી ઉપર એક ખીજી ઠંઠરોટ ઊંધી ઢાંકવી પછી તે કડરોટ જેટલી પહોળી હોય તેટલો પોહોળો દેવતા પાથરવો ને ચારે બાજુ એક એક છટનો કડો મુકીને તે કડરોટ તે ઉપર દેવતાથી અધર રહ્યે એ રીતે મુકવી ને ઉપર દેવતા પાથરવો તે અડધી ધડી સુધી તે ઉપર રાખવો પછી તે ઉપરનો દેવતા કહાડી નાખીને તે ઠંઠરોટ ઉતારીને ઢાંકેલી અનામત એકાંત રાખવી તે ટાઢી થાય એટલે ઉતારીને જોસો તો તઈવાર રોટલી થયેલી દેખાસે, પછી તે રોટલીઓ તેમાંથી કહાડી લેવી, તે નમવેદ ધરીને વાપરવા.

૧૩ ખાળ કરવાની રીત.

મહોત મેદો સેર ૧ લઈને તે પાણીમાં કઠણ ખાંડીને

ગોઝા કરવો પછી પાપડની રીતથી ખુબ કચરવો. તે કચરતે કચરતે ના સેર ધી તેમાં સમાવવું પછી તેને કાચો પાંચો તે ચીરો કડાઈમાં, નવટાંક ધી લેધને સેકવો પછી સેર એક મેદાની કણુક ખાંધીને લુવા કરીને વણીને તેમાં સાટાનો ભુકો ભરીને લુવો કરવો પણ તે લુવાનું ખાણુ વણીને ટચલી આંગળીથી અથવા ચીજથી હારો હાર કાણા પાડનાં, સેર ના સેર લેજે કડાઈમાંથી પુરીને ખાખ તળી ઠંડાડનાં.

૨ સાકરના સકરાપાર.

સેર એક મેદો ભરતે ના સેર ધીમાં મોહોવો પછી પાણીથી કઠણુ ખાંધવો, પછી સેર એકના જે લુવા કરવા પછા વે લણુથી જડા જડા વણવા ને જરીથી કાપીને ત્રણ ત્રણ ખુણા પડે એ કડકા કરવા, પછી કડાઈમાં સેર એક ધા પુરીને તે કડકા તળી કાઢાડવા પછી સેર જે ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે કડકા તેમાં નાંખવા ને કાઢાડી લેવા.

૧૫ ચંદ્રકળાની સામગ્રી.

સેર ૧ મેદો લેધને સેર ના ધીમાં મોહોવો પછી પાણી માં ખુબ ઘોળીને ખીર કરવું પછી તે ખીરામાં ગાસા જે કેસર એક તાજા પાણીમાં વાટીને તેમાં નાખવું ને વાંચ ૧ બરસ વાટી તે તે પાણુ તેમાં નાખવું, પછી એક વાટકીમાં સેર અછેર ને આશરે ખીર લેઈને કડાઈમાં સેર ૧ ધી પુરીને તેમાં તે વાટકીના ખીરાની થોડે થોડે ધર કરવી ને તે તળાઈને લાલ થાય અટલે કે એક રાથી કાઢાડીને સેર જે ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરી રાખી હોય તેમાં ખો ૧ કાઢાડવું ચરીને સેર ૧ ના જે લેજે માલપુવાની માલક કરીને ચંદ્રકળાના સરખા ગોળ ચકતાં કરીને ચાસણીમાં પાંચ તેને ચંદ્રકળાની સ ગમિ કહેજે.

અખરની સામગ્રિ :

શેર એક મેદો લાવીને શેર ના ધીમાં મેહોવો ને પાણીમાં તેનું અખીર ઘોળવું કઢાઈમાં સેર સવા ધી પુરીને તમે ખુબ તાપ કરવો પછી તે ઘોળવું અખીર એક વાસણમાં લેઈને ઘેખરની રીતથી ઘામ રેડવું પછી તરીને ઉપર આવે એટલે ચાંગળું ચાંગળું અખીર તે ઉપર છાંટવું તે વજનમાં ન શેરને આશરે થાય એટલે તે તાપે તાથી ફેરવીને બંને વરફથી તળાઈને સરખા લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કાંઢાડીને તે ઉપર નવટાંક પાચેલી ખુરા ખાંડ વાપરવી તેજ રીતે વારવાર કરીને અખરની સામગ્રિ થાયછે બીજી પણ અખરની સામગ્રિ મેદો ઘોળવાં મેવો કેશર તથા ખરાસ મેળવીને પણ તેજ રીતે થાયછે,

ઘેખર કરવાની રીત.

શેર ૧ મેદો લેઈને સેર ૧ ધીમાં મેહોવો પછી પાણીથી ખુબ કઠણ ખાંધીને એક કઢાઈમાં નાંખીને તે ગોળા ઉપર ઉના પાણીની ધાર કરીને ખુબ ફગાવે તેજ રીતે ઉકળતા પાણીની ધારમાં ફગાવે ફેળાવે માલપુગના જેવું અખીર લેઈને તે ધીમાં રેડવું એટલે તે તરીને ઉપર પુરી ની માફક આવે તે ફેરવીને ઝારાથી કાઢાડીને બસેર ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે તળી કાઢાડેલું જેખર ઘેખર ન ચાસણીમાં પાંચ કાઢાડવું એજ રીતે વારંવાર કરીને ઘેખર થાય છે.

૧૮—૧૯—૨૦ ચુનાં કરવાની રીત.

શેર ૧ મેદાનમાંથી શેર ના મેદો લેઈને કઢાઈમાં નવટાંક ધીમાં શીરાનો માફક સેકીને લાલ થાય એએટલે બીજા વાસણમાં કાઢાડવો પછી તેમાં પાસેર ખાંડ તથા

એક ટકાબાર ખસ ખસ તથા એક તોલો સુકે ઝીણું બારીક છીણેલું ખોપરું એ સરવે તે સેકેલા ગેંઝાના દળનાં મેળવવું પછી સેર પુણે રહેલો મેદો પાણીથી બાંધીને કુળીને કણક કરતી પછી તે કણકમાંથી લુવો કરીને પુરી વણવી પછી તે સેકેલા દળમાંથી બે તોલો લઈ તે વણેલી પુરી ઉપર મુઝીને ગોળો કરવો ને ચારે તરફ કાં ગરી કરીને કડાઈમાં સેર પુણે ધીપુરીને તે ગોળ કાંમસ કરેલા ચુંગ તળી કાઢાડવા, એજ રીતે સંજુરી તથા ધુધરા નિગરે જે જે કરવું હોય તે મધે મશાલા સહીત સેકેલું દળ કરીને જેને જેના ગમે તેના ઘાટ કરવા પણ ધીમાં તળાઈને લાલ થાય એટલે કાઢાડવા, એ રીતે ચુંગાં તથા સંજુરી થાય છે, ને સંજુરી નાહતી પુરી સરખાં કારે કાંગરા કરીને ચાયછે. ને ધુધરા જે ગામ્બુ ઉપર ગોળ ને મધે દાંડી રાખીને તેના ઉપર ઠાંગ કરી થાયછે.

સાકરના માલપુવા

શેર ૧ ધજીનો લોટ લેઈ આળા શુષ્ક કરીને પાણીમાં ઘોળવો ને શેર એક સાકર પણ પલાળીને એમાં નાખાને ઘોળવી, તથા તોલો બે આળાં મરી નાખવાં, પછી છાછર કડાઈમાં ધી શેર સવા પુરીને તળે ખુબ તાપ કરવો પછી ઘોળેલું ખમીર એક વાડકીમાં લેઈને ધીમાં રેડવું એટલે નાહતી રોટલી જેવડો માલપુવો થઈને ઉપર આવે ને જરાક લાલ થાય એટલે તે માલપુવો ઝારાથી એક ખીખ વાંસણમાં કાઢવો, એજ રીતે વાડકીમાં આશરે દોઢ પાશ્રેર ખમીર લઈને વારંવાર તે ધીમાં રેડી તળી કાઢવું.

રર ખાંડના માલપુવા.

શેર ૧ ધજીનો લોટ લેઈને પાણીમાં ઘોળવો, ને સારી

શુધ કરીને શેર ૧ ખાંડ તેમાં નાંખીને બોળીને ખમીર કરવું. તે ખમીર ઉપર પ્રમાણે સેષ માલપુવા કરી કાડવા.

૨૩ ગોળના માલપુવા.

સેષ ૧ ગોળ લેધને પાણીમાં આગળીને ગળવેા પછી રશે એક ધઉને લેટ દેધને તે ગોળના ગળેલા પાણીમાં ખમીર કરવું ને ના પદશાબાર અખા ખરી તે ખમીરમાં નાંખીને આશરે દોઢ પાશેર ખમીર એક વાડકીમાં લેધને જાછર કડાઇમાં શેર ૧ ધી પુરેલું હોય તેમાં તે ખમીર રેડવું ને તે માલપુવે તળધને ઉપર આવે એ ટકે ઝરાથી તે માલપુવે કઢાડી લેવેા, વારંવાર એજ રીતે કરેથી માલપુવા થાયછે, ને શેર પુણે શેર ગોળના પણ માલપુવા થાયછે.

૨૪ હલવો કરવાની રીત.

શેર એક ધઉ પાણીમાં પલાળીને એ રાત પાણીમાં રાખવા પછી તીજે દીસે તે પલળેલા ધઉ એક મોઢો ટી કથરોટમાં લેધને પગેથી ખુબ ગુંદીને તેનું સત્ત કઢાવું તેમાં સેર સેર પાણી રેડીને ખુબ ચેળીને પછી એક જીણા લુગડાથી તે પાણી એક બીજા વાસણમાં ગળવું ને તે પલાળેલા ધઉને નીચેલીને કુચા કઢાડી નાખવા પછી તે ગળેલા પાણીને ઠરવા દેવું તે ખુબ ઠરે એટલે ઉપર ઉપરથી નીતરવું નીતરવું પાણી કઢાડી નાખવું: પછી તે નીચે રહેલું તત્ત સુકવીને તોળવું પછી સેર એક સેર ૧ ધી કડાઇમાં પુરીને તેમાં તે તત્ત નાખીને સેકવું તે સેકતે સેકતે જરાક લલ થાય એટલે ઉતારને સેર ચાર ખાંડના કુચા પડતી આસણી કરીને તે સેકેલું તત્ત તે આસણીમાં નાખવું પછી તેમાં ગયદળ, ગવંત્રી બદામ ની મીઠો આરણી સાકરના રવા એસરવે મેલાતા મસા

હો નાખીને કઠરાઈમાં ઠારીને ચક્રનાં પાડવાં.

૨૫ મરકા કરવાની રીત.

સેર ૧ અડદની દાળ પલાળીને એક રાત તેમાં રાખવી પછી બીજે દિવસે તે પલાળેલી દાળ વાટીને ફરીથી ઝીંચી પરતવી પછી એક લુગડુ બહુ ચામડા જેવું જરાક કાચું પાડને તે લુગડામાં તે પરતેલુ ખમીર લેધને તે લુગડું ઉપરથી એકડું પકડવું પછી સેર એક ધી કડઈમાં પુરી ચુસે ચડાવેલું હોય તેમાં તે લુગડાનાં રાજેલુ ખમીર નીચો વડું પણ તે લુગડાને કાણેથી ધાર થાય, તે ધારના કડાળાં પાડવાં. પછી તે ચક્રરડાં તળાઈને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કઢાડીને બશોર ખાંડની ચાર તારી ચાસણીમાં બોળી કઢાડવાં.

સુતરફેણી કરવાની રીત.

શેર ૪ કઠા ધજા લેધને તેમાંથી શેર એક દુધાઓ રવો કઢાડવો, પછી તે રવાનો એક ગાંડીઓ ખુબ ખાંડીને ન રમ કણક કરવી, પછી તે કણકના લાકડીઓ જેવા વાટા કરવા પછી ચોખ્ખાનો લોટ શેર એકે શેર અડધો ધીમાં નાંખીને ખુબ ફીણવો, પછી તે ધીમાં ફીણેલો ચોખ્ખાનો લોટ તે વણેલા વાટાને ચોપડવો, પછી પાંચ સાત વાટા એકઠા કરીને તેનો વાટો વણવો ને તે વાટાને પણ ફીણવો લોટ ચોપડવો પછી તે વાટો વણુને વણુતે લાંબો લાકડી જેવો થાય એટલે ફરીથી બેવડો ચોવડો વાળીને એજ રીતે ચોખ્ખાનો લોટ ચોપડીને વાટો કરવો એજ રીતે વારંવાર પાંચ સાતવાર બેવડો ચોવડો વાળી ચોખ્ખાનો લોટ ચોપડી વણીને વાટો કરવો પછી તે વાટો ખુબ પાતળો કરવો પછી કડાઈમાં ધી શેર પુરીને તળે તાપ કરાંને તે વાટો પાંચજો આંગળા જેવો વણીને મહીથી પાંચરને આ

શરેનું ઉઠાણી જેવું ગુછળું વાળીને તે. ધીમાં મુકવું તે તળાઈને ઉપર આવે એટલે ઝરાળી કહાડીને શેર જે ખાંડની ચારતરી ચાસણીમાં તે તળેકું ગુછળું બોળી કહાડું એ ૮ ની ગુછળાં કરીને ધીમાં તળીને તે ગુછળાં ઝાત્યા કહાડીને ખાંડની ચાસણીમાં પછે કહાડવું.

૨૭ બરદિ કરવાનાં રીત.

મણુ એક દુધ લાવીને કઠાઈમાં નાખીને તળે ખુબ તાપ કરવો પછી તે દુધ તાવેતાથી હલાવતે હલાવતે તે મણુ એક દુધનો ૮ શેર માવો ઉતારવો પછી શેર ૧૨ ખાંડ ની ગોળી પડતી ચાસણી કરીને તે માવો એ ચાસણીમાં મેળીને થાળામાં ઠારવો પછી ઠરે એટલે છરંથી કાપ કરીને બરદિનાં ચકતાં પાડવાં.

૨૮ પેંડા પતાસાં રમકડાં.

મણુ એક દુધ લાવીને ઉપર પ્રમાણે ૮ શેર માવો ઉતારવો પછી ૧૨ શેર ખાંડ લેઈને ચોળી પડતી ચાસણી કરીને એ માવો ચાસણીમાં નાંખવો પછી હલાવીને ઠરે એટલે પપાશેરને આશરે પેંડા વાળવા સેર ચાર ખાંડ ની ગોળી પડતી ચાસણી કરીને ઉતારવી પછી તે ચાસણી ખુબ ઘુંટવી પછી તેમાંથી ચાસણી લેઈને પાથરેલા લુગડા ઉપર ટપકાં પાડસો તે પતાસા થસે પણ ૧ પાટીયા ઉપર લુગડુ પાથરીને એળાએળ ચાસણીના ટપકાં પાડીને ઠરે એટલે તે પતાસા ઉખાંકી લેવાં એજ રીતે પતાસાં થાયછે તે એજ રીતે ચાસણી કરીને તે ચાસણી ઘુંટીને જેવા બાળાંમાં મુકે તેવાં રમકડાં થાય છે પણ પોક્કા ૨ મકડાં કરવાની પતાસાન જેવી ચાસણી કરવી તે નકુર ૨ મકડાં કરવા પાંચતારિ ચાસણી કરવી.

જલેખી કરવાની રીત.

સેર ૧ મેંદા લાવીને તે સેર ના ધીથી મોહોવો પછી પાણીમાં લીવડા ત્રણ સુધી રાખવો પછી ત્રીજે દીવડે તે મેંદાને આટો ખુબ ઘોરવો પછી માટીની લોટી કાણી કરીને પછી કડાઈમાં શેર ધી પુરીને તે કાણી કરેલી લોટીમાં તે આથો ભરીને ધીમાં તે કાણાથી તે આથાની ધાર કરીને ચોગડી રીતથી મધે ગાંડ પાડીને ચકરડાં કરવાં પછી તે ચકરડાં તળાઈને લાલ થાય એટલે જારાથી કાઢાડીને જસેર ખાંડની ચારતારી ચાસણી કરીને તે ચકરડાં તળી તળીને તે ચાસણીમાં બોળી કાઢાડવાં.

૩૦ ઠોર કરવાની રીત.

શેર ૧ મેંદા લાવીને તે શેર ના ધીથી મોહોવો પછી પાણીની ખુબ કઠણ બાંધવું પછી કડાઈમાં શેર ૧૧ ધી પુરીને પછી તેમાંથી શેરના ચાર લેખે જાડા જાડા પુરી થો જવા ઠોર વચુરા, પછી કડાઈમાં તળાઈને લાલ થાય એટલે જારાથી કાઢાડીને જસેર ખાંડની ચારતારી ચાસણી કરીને તેમાં તે ઠોર બોળી કાઢાડવાં, તેજ રીતે ઠોર વણી ધીમાં તળીને ખુબ લાલ થાય એટલે ચાસણીમાં બોળી કાઢાડવાં પણ તે તળપાર થયેલા તારને એક જ તરફ ચાસણી પાની લાયતો સવાપાશેર ખાંડની ચાસણી કરવી, ને બંને તરફથી બોળી કાઢાડવાં હોય તો ૬ પર પ્રમાણે જસેર ખાંડની ચારતારી ચાસણીમાં ઠોર થાયછે

૩૧ ચુરમાના લાડુ.

શેર ૧ ધણિતો લોટ લઈને તેમાં શેર ના લેખે ધીનું મોહણુ કરીને પછી તેમાં પાણી રેડીને કઠણ બાંધવો. પછી તે બાંધેલા લોટનાં મુઠીયાં બાંધવા, પછી કડાઈમાં ધી પુરીને તળી કાઢવાં પછી તે મુઠીયાને ખાંડી ચાગીને રજ

કરવું પછી ભોંય ઉપર માટી પાથરીને તેની ઉપર પાણી છાંટીને પતરાળાં પાથરલા પછી તે દળ એક મોટી કઠરા ટમાં લેઇને તેમાં ધી શેર ૧ નાંખીને પછે તે ધીને દળ માં ભેળવવું; પછે ખાંડ શેર ૦૧ નાંખીને તે ખાંડ પોચે હાથે હળવે હળવે તે દળમાં ભેળવવી; પછી તે દળમાં મેવાનો મશાલો નાંખીને તેમાં શેરના ત્રણ ત્રણ લેખે લાડુ વાળીને તે પાથરેલા પતરાળામાં છુટા છુટા મુકવા, તે એક રાત રાખવા. પછે બીજે દીવસે લાડુ લઈને એકાંત રાખવા.

તેજ રીતે દળેલી સાકર ભેળવીને પણ લાડુ થાય છે,

શેર ૧ લોટ નવઠાંકીકુ મોહોવણુ ગાલીને પણ મુઠીયાં ખાંધી તળી ખાંડીને દળ કરીને શેરે પાસેરીકા ગોળ ધાલીને સેર એક અછેર ધી નાંખીને પણ લાડુ થાય છે. ને સેર એક લોટ નવઠાંક ધીમાં મોહોઈ તેનો ૧ રોટમો ક રી શેકીને તાંબા જેવો લાલ કરીને તેનું દળ કરીને શેરે દોઢ પાસેરીકા ગોળને દોઢ પાસેરીકુ ધી ભેળવીને પણ થાય છે.

સેર ૧ લોટમાં પાસેરીકુ મોહોવણુ ધાલીને ઉપર પ્રમાણે મુઠીયાં કરી તળીને ખાંડીને દળ કરવું, પછી તે દળ માં સેર એક પાસેર ગોળ ને અડપોસેર ખાંડ એકઠા કરી ને તેમાં તેમાં સેર એક દોઢસેર ધી નાંખીને એક કઠરા ટમાં બરફીની રીતથી ઠારીને તે ઠરે એટલે તે ઉપર ઉતું કરીને ૦૧ સેર ધી ઢેડીને ઉપર મેવાનોનો મશાલો ભભરાવવો ને તે કઠરા ઉવામાં રાખવી પછી બીજે દીવસે છ રીથી કાપ કરીને ચકતાં પાડીને બરફી ચુરમુ થાય છે.

તેજ રીતે ગી ગોળ ભેળવીને કથરોટમાં ઠારી તે ઉપર ખાંડ પાથરીને પણ તેજ રીતે બરફી ચુરમાના ચકતાં થાય છે - શિરા કરવાની રીત.

સેર ૧ મોળા ધઈનો લોટ અથવા માવો લેઇને સેર

ધીમાં નાખીને ખુબ પેકીને લાલ થાય એટલે સેર ૧૧ ખાં
ડ થેષ તેનું બસેર પાણી કરવું તેસેર ૧ ગાણી ખુબ
ઉતુ કરવું પછી તે સેકલા શીરામાં ખાંડનુ બસેર પાણી
નાંખવું ને તે ઉતું કરેલું સેર ૧ સાર પાણી પણ તેમાં
નાંખવું, નેતજે ખુબ તાપ કરવો પછી જરાક રહીને તે
પાણી તેમાં સચાઈ જાય એટલે ખુબ હલાવીને ઉતારવું
સાકરનો શીરો પણ તેજ સુમારે થાય છે.

સેર ૧ ધઉનો લોટ સેર ૧ ધીનો સેર ૧ જાળ એ ત્ર
ણે ભાગ બરાબર સમ ભાગે લેખને પણ તેજ રીતે એજ
નો શીરો પણ થાય છે.

૬૩ કંસાર કરવની રીત.

સેર ૧ ધઉનો લોટ લેખને તેને નવટાકં ધીનું મોઢોવ
ણુ કરવું પછી તે લોટ એક વાસણમાં પોચો પોચો દામ
પડતો ભરવો એજ રીતે જોટલા ફેરાતે લોટ ભરવો હોય
તોટલા ફેરા તે વાંસણમાં પાણી ભરીને આંધણ મુકવું
પણ જુના ધર્જી તથા કાઠા દાઉદખાની ધર્જીનો લોટ હોય
તો તેમાં તે લોટથી દોહોડુ પાણી તે આંધણમાં મુકવું
પછી તે આંધણ ઉકાળીને ઉમરો આવે એટલે તે ભરેલો
લોટ એક આંધણમાં ઓરવો, પણ તે આંધણમાં નવટાં
૬ ધીનો દોરો દેવો. પછી ઉતારીને હલાવીને ખુબ એ
કશાન કરવાં.

૩૪ તલધારી લાખરી,

તલધારી લાખરી જરાક મોહોટા ફાડાં જેવો ધમ્મ બ
ધડીને શીરાની રીતીથી થાય છે.

૩૫ દુધપાક કરવાની રીત.

મણુ ૧ દુધ લાવીને તેને કડાઈમાં નાખીને ચુલે ચલ
વણું પછી ખુબ તાપ કરવો ને તે દુધ ઉતું ધઈને જ

રફ ઉકળે એટલે મણુ ૧ દોહોડસેર લેખે ત્રોખાં લખને
જરાક ધાંમ્યે મોહોવા. પછી દુધમાં નાંખવા પછી તે હ
લાવતે હલાવતે તે દુધનો દુધપાક થાય એટલે તાવેતાથી
કાઠ વાંસણુ ઉપર ટપક મુકવું તે ટપક ફેલાય નહીં એ
ટલે જાણવું જે એ દુધપાક થયો, પણ અણુ ૧ નો સા
ડો એકવીશેર દુધપાક થાય તેમાં છગેર લેખે ખાંડ નાં
ખીને જરાક રહીને તે નાખેલી ખાડનો જુરસો સમે એ
ટલે ઉતારવો પછી બદામની મીઝો લાગીને ઉને પાણીએ
પક્ષાણો તે ઉપરના છોડા કાઢાડી નાંખવા પછી તે મીઝો
નાંખવી ને ૧ તોલો જયફળ જરાક દુધમાં ધરી નાંખી
ને તે પણ તેમાં નાંખવું ને ૧ તોલો પુરવીદાણા જરાક
બયડીને તેમાં નાંખવા તથા દ્રાક્ષ, ચારોળી વિગરે મેવા
નો મશાલો નાખીને હલાવીને, નૈવેદ્ય ધરાવી જમવું

૬૬ શિખાંડ કરવાની રીત.

દુધનું દહિં જમવીને બીજો દિવસે તે દહીં એક લુ
ગડામાં બાંધીને અંધર ત્રટકતુ બાંધવું પછી તેમાંથી ત
મામ પાણી નીતરી જાય એટલે તે બાંધેલુ દહીં ખુબ
છીંચી નાખાને ૧ આઠા વસ્ત્રથી ગાળી કાઢાડવું પછી તે
જોટલું જોલું દહીં હાય તેમાં શેર એક અછેરીડી ખાંડ
પોએડી મેળવવી પછી જયફળ બદામની ચીઝો વિગરે
મેવાનો મશાલો નાખવો ને ૧ માશો તેમાં કેસર દુધમાં
ધરીને નાંખવું, તથા એક વાલ બરાસ નાંખીને હલાવીને
હલાઈતા વાસણમાં અથવા કોરા વાસણમાં રાખવો.

૬૭ બાસુડી કરવાની રીત.

મણુ ૧ દુધ લાવી તેને કડાઈમાં નાખીને સુલે ચલાવવું
પછી તળે ખુબ તાપ કરવો. ને તે દુધ હલાવતે હલાવતે
મણુ એક બારશેર તેરશેરને આશરે રહે ને જરાક પાંદ

હી પડે એટલે ઉતારવું પછી તેમાં શેર એક અછેર લેજે
ખાંડ શુધ કરીને નાખવી ને મેવાનો મશાલો નાંખવો.

૩૮ ચલાઈ કરવાની રીત,

મણ ૧ દુધ લાગીને તે કડાઈમાં નાંખીને ચુલે ચલાવવું
પછી તળે ખુબ તાપ કરવો ને તે દુધ ઉકળીને તર બાળે
તે તર આરાથી ઉતારીને એક બીજાવાસણમાં લેવી એજ
રીતે જરા જરા રહીને ઉકળતે ઉપર જેટલી તર આવે
તેટલી વરંવાર ઉતારી લેવી એજ રીતે એ દુધની તમા
મ તર ઉતારી લેવી પછી તે મલાઈમાં શેર શેર ખાંડ
મેળવીને શાક, ચારોળી બદામની મીઠા વિગરે નાખીને
નધવેદ પારાવીને વાપરવી.

૩૯ ખીર કરવાની રીત.

શેર ૧ ચોખાનો ભાત રાંધીને તેમાં બશેર દુધ નાખ
વું ને એ દુધમાં તે પાણીથી રાંધેલો ભાત માલી નાંખવો
ને જરાક ઉકાળીને ઉતારવી.

૪૦ સાદી પુરી કરવાની રીત.

શેર ૧ ધઉંગો લોટ લેઈને તેમાં દોહોડ નવટાંક ધીથી
મોહીને તે લોટની પાણીથી કણુ કણુ ખાંચીને ખુબ
કળવી પછી જરાક ધી ચોપડીને નહાના નહાના લુવા કરીને
પુરીયો વણવી, પછી જમીન ઉપર પતરાળાં પાચરીને તે
ઉપર આછી આછી નાંખીને જરાક વા સુકવણી કરવી,
પછી કડાઈમાં ધી શેર ૧ પુરીને બળે ચચારને આશરે
પુરીયો તળાઈને લાલ થાય એટલે આરાથી એક બીજા
વાસણમાં ઠાઠાડવી.

લોચાપુરી.

શેર ૧ ધઉંગો લોટ લેઈને જરાક ધાનો હાથ દેઈને
પછી તે લોટ પાણીમાં ખાંધવા પછી તે કણુક ધીમાં કણુ

કેળવીને કણેક કરવી પણ તે કણુક કેળવને કેળવતે આ શર નવટાંક ને જમ્માર ધી સમાવતું, પછી ને કણેકના નહાન નહાના લુવા કરીને મેંટી મોટી પાપડ જે ડી પુરીયો કરવી પછી કડાઈમાં ફેર ધી પુરીને તે પુરીયો તળી કાઢાડવી.

૨ ૧ મેંદો લઇને તેને પાણીથી બાંધવો પછી તેને ધીમાં કેળવીને કણેક કરવી ને જરાક ધીને હાથ દેઇને પુરીયો વણવી પછી કડાઈમાં ધી પુરીને તે પુરીયો તળી પણ તેપુ પુરીયો તળાની રીત જે પુરીએ ધીમાં તળવા મુક તે તરીને ઉપર આવે એટલે તે કડાઈમાંથી ઝારાથી બરીને ધી તે ઉપર આવેલી પુરી ઉપર છાંટવું એટલે તે પુરી પુલીને દડો થશે તે પુરી ઝારાથી કઢાડીને એજ બીજા પાસણમાં કઢાડવી એજ રીતે સરવે પુરીયો તળીને થાયછે.

૪૨ દહીયરાં.

શર મેંદો લેઈને તેને ના શર ધીથી મોહોવો પછી પાણીથી કડણુ બાંધીને નવટાંક ધી તથા નવટાંક પાણીથી તે કણેક ખુબ કેળવી પછી તે કણેકના શરના આઠ લેખે લુવા કરવા. પછી તેની હાથેલી જેવડી જડી જડી પુરીયો વણવી પછી કડાઈમાં શર સવા ધી પુરીને તે દહીયરાં તળાઈને લાત્ર થાય એટલે ઝારાથી કઢાડી લેવાં.

ખારીપુરી શર મેંદો લેઈને તેમાં ના તોલો હજદર ને મોહોટા પદસાભાર મીઠું તથા છર વાકા પાંચ નાંખીને તેમાં એકશાન કરવું પછી ઉપર પ્રમાણે ધી કણેક કેળવતાં નાખીને લુવા કરીને પુરીએ વણવી ને તળી કાઢાડવી એજ રીતે શર ના મેંદો ને ચણાતું વેસણુ એ બેને મેળવીને પણ ઉપર પ્રમાણે ખારીપુરી થાયછે.

૪૩ મુંવાળીયા.

શેર ૧ ધર્મીના લોટ લેધને તેમાં જમ્રાણમાર મોહોવણુ નાંખીને કણેક બાંધીને ખુમ કચરવો, પછી કેળીને નહા ના નહાના લુવા કરીને પાતળી પાપડ જેવી વણવી, પછી શેર એક ધી કડાઇમાં લેધને તેમાં તળી કાઢાડવી.

૪૪ ચુંડવડાં કરવાની રીત.

શેર ૧ ધર્મીનો મેદો કાઢાડીને અંગાખરીના જેવા ક ઠણુ બાંધવા પછી ધીમાં તાપથી તળી કાઢાડીને તેને સુ ધયાથી ઉપરની બાજુથી ખાખની માફક કાણા કાણા પા ડીને ખાંડની ચાર તારી ચાંશણી કરીને બોળી કાઢાડવાં.

મઠીયાં,

શેર ૧ મઠની ગોધર દાળ દળીને ટકામાર તેલમાં મો દહીંને પાણીએ કઠણુ બાંધીને ખુમ કચરી કેળીને લુવા કરી વણીને તેલમાં તળી કાઢાડવા. પછી સુંવાળીઓ, પુ રીઓ, દહીયરા વગરે હમેશાં પાંચે વચ્ચે સહીત વાપર વા સાર કેળના પાણીમાં અપવા દુધમાં બાંધીને કરેછે.

પાપડ.

શેર ૫ અડદ શુધ ચોખા કરીને તેને તેલે મોહોવા ને તડકે સુકવીને તેની દાળ ભયડવી પછી તડકે દિવસ બે સુધી રાખીને તે દાળ ત્રીજે દીવસે છડવી, તે શુધ કરીને લોટ કરવો પછી તે લોટમાં શેર ૦૧ પાપડીઓ ખારો, તથા શેર ૦૧ મીઠું તથા નવટાંક મરી દળીને તેમાં નાંખ વાં તથા વાલ પાંચ હીંગ પણ તેમાં નાંખવી પછી શેર ૩ કેળનું પાણી ઉતું કરીને તેમાં તે લોટ કઠણુ બાંધવો ને ગોળો કરવો, પછી એક લોટાનો ધાણુ લેધને તે ધાણુ જરાક તેલ ચોપડીને એક લાકડાના મોહોટા ચોરસા ઉ પર તે લોટનો ગોળો ચુકીને ખુમ કચરવો, તે તેલ ચો પડી ફેરવીને એક એક ગોળા ઉપર ચારસે ચારસે ધક્કા

મરવા પછી તે બાંધેલો લોટ ખુબ ખેંચી ખેંચીને ફળવી ને તેના વાટા કરવા પછી તે વાટામાંથી સુતરની દોરીથી કાપીને ઘુલ્લાં કરવાં પછી જરાક નેલનો દાઘ વાસીને તે ગુટલું થાળી ઉપર મુકીને વેસણથી પાપડ વણવો, ને તે વણેલો પાપડ તડકે સુકવો, એજ રીતે તમામ પાપડ વણીને તડકે સુકવવા પછી તે સુકાએલા પાપડ દસ દસ એકઠા કરી જરા વેસણથી વણી સાફ કરીને એકવાસનુ માં ભરી રાખવા, પછી તે પાપડ જ્યારે જોઈએ ત્યારે કોયલાના દેવતા ઉપર શેકી વારરવા, અથવા કડાઇમાં તેજ પુરીને તળી કાઢાડવા.

એજ રીતે જુરા કોયલાના પાણીમાં બાંધીને પણ પાપડ થાયછે તે મગની મોગરદાળ દળાં લોટ કરીને પણ પાપડ થાયછે તે મગની મોગરદાળ દળી લોટ કરીને પણ પાપડ થાય છે.

સવાપાશેર સાજીખાર લાવીને તેના નાહના નાહના કડકા કરવા પછી અંધર એક લુગડાની ઝેળી બાંધીને તેમાં તે કડકા મુકવા. પછી શેર ત્રણ પાણી ઉઠાવાને આધણુ જેવું કરીને તે ઝેળીમાં રેડવું, ને તે ઝેળી નીચે એક વાસણ રાખવું તેથી તે ઝેળીમાંથી સાજીગળીને તે પાણી નીચેના વાસણમાં આવે પણ તે સાજીના કડકા તમામ એજગળી જય ત્યાંહાં સુધી વારંવાર તે નીચેના વાસણનું પાણી તે ઝેળીમાં રેડીને નીચે વાસણ રાખવું તે તમામ કડકા ગળી જય એટલે સેર ૫ અડદનો અથવા મગનો લોટ લઇને તેમાં શેર ૧ મીઠું નાખીને તથા મરી નવટાંક તેમાં નાંખીને, હીંગ વાલ ૫ નાંખવી, પછી તે સાજીના પાણીથી, તે લોટ બાંધવો, પછી ઉપર પ્રમાણે કચરી વણી મુકવીને તેજ રીતે પાપડ થાયછે એ પાપડ ખાધાથી ખાઈ

રાગ પ્રભુ ભયછે.

સાલેવડા કરવાની રીત—શેર એક ઓખાની ઠણ્ઠી હ
ળીને તે લોટ બાફી કાઢાડેલાં, પછી તેમાં મોઢોટા પછસા
બાર મીઠું ને અઘો તોલો દળેલાં મરી, ને એક પછસા
બાર ખારો એ સરવે નાખીને એ બાફેલો લોટ ખુબ કે
ળવીને જરાક તેલનો હાથ લેઈને લુચા કરી વધીને, તે
સાલેવડા સુકવવા પછી ને સુકાએલાં જ્યારે જોઈએ ત્યારે
શેકવાં અથવા તળવાં ને તે વાપરવાં.

૪૬ વડીયો.

શેર ૫ ઓળા ભયડી દાળ કરીને તે દાળ એક રાત
પાણીમાં રાખીને પછી બીજી દીવસે ઘેઈને તમામ છોડાં
કાઢાડી નાખવાં પછી નીસા ઉપર ખારીક વાટીને શેર
૦ આદુ અઘોળ લીંઘાં ગરચાં. એ પણ તે ઉપરનીસા
ખારીક વાટી મેળવવા, પછી એક લુગડું પત્તાળી પથરી
ને નહાની નહાની વડિયો મુકવી.

એજ રીતે શીંગોડાં ઢળા મીઠું ગરચુ મેળવીને પણ
વડિયો થાયછે તે વડિયો જરાક ધીમાં શેકી લાલ કરીને
શિખડમાં નાંખે તો તેનું નામ શિખડવડી કહેવાય છે.

વડિયોનું શાક કરવાની રીત—શેર એક વડિયો લઈને
જરાક આખી ભાગીને ખાંડીને કડાઈમાં નવટાક ધી લે
ઈને તે વડિયો તેમાં શેકવી તે શેકાઈને ખુબ લાલ થાય
એટલે તેમાં શેર દોઢોડ પાણી રેડવું પછી. તે પાણી તેમાં
સખાઈને જરાક નરમ રહે એટલે એ તોલો આંખલીનો
રશા છાંટીને દલાવીને ઉતારવું.

૪૭ તવાપુરી.

શેર એક પહોનો લોટ લેઈને ધીથી મોઢોલો પછી તેને
ખાંધીને ખુબ કઠોર કઠોરને પછી તેની મધ્યે મે ના મ

શાલા સહીત પુરણ બરીને પુરીઆ વણીને બેઝરની આ
થવા માલ પુવાની રીતથી પણ થાય છે.

૪૮ કચોરી.

શેર એક ધજીના લોટની કણેક કરીને ખુબ કળવીને
સળુરીના જેવું પુરણ કરી વણી તે પુરણ મધે બરીને
તળી કઢાડીને કચોરી થાય છે.

૪૯ વેડમી.

શેર એક તુવેરની દાળ આધણમાં ઓરીને ચઢે એ
ટકે તેમાંથી પાણી ઓસાતી લેવું પછી તે દાળ ખુબ
વાટીને એક રસ કરવી. પછી તે દાળમાં શેર શેર ગોળ
નાખીને તેમાંથી જરાક ગુસો ઉતરીને એક રસ થાયછે
એટલે ધજીના લોટની કણેક આંધી કળવીને તેની શેટલી
વણીને તે તુવેરની દાળને ગોળનું કરેલું પુરણ તે શેટલી
ની મધે ભરી તવા ઉપર નાખી બનેતરફ ફેરવીને શેકા
લાલ કરીને ઉતારી લેવી, તેને વેડમી કહેછે, ને તે મધે
પુરણ ભરીને કરી એટલે તેનું નામ પુરણ પુરી પણ કહેછે.

૫૦ ૫૧ પર મીઠી થુલી.

શેર એક ધજીની થુલી બચડીને તેને આડકી સુધારીને
નવટાંક ધીમાં શેકીને લાલ કરવી પછી તે થુલી કણસાર
ની રીતે ભરીને દોહોડા આધણમાં ઓરીને બાતની રી
તીથી થાય છે.

એ રીતે થુલી કરીને મઢી શેર અછેર ખાંડ અથવા
શેર દોહોડ પાસેરીકા ગોળ નાખીને કરે તો તેનું નામ
મીઠી થુલી કરીને કહેછે.

એજ રીતે થુલી શેકીને દાળમાં એકઠી મેળવીને કરે
તો તેની ખીચડી પણ થાયછે.

૫૩ બાખરીઆ

શેર ૧ ધડોનો લોટ લેઈને નવટાંક ધીમાં મોહોવો, પછી તે લોટ અછેરને દોહોડ નવટાંક પાણીમાં કણેક કઠણ બાંધવી પછી તેના એકના ચાર લેખે લુવા કરવા ને તેને જરાક ધી ચોપડીને વેગલુથી જડી જડી બાખરીયો વણીને ચુલે તથા ચડાવી તળે તાપ કરીને ને બાખરીઓ તવામાં નાખવી જરાક રહીને ફેરવી પછી તે બાખરી તવેથી ઉતારીને દેવતાના અંગારા ઉપર શેકવી તે શેકાઈને ખુબ લાલ થાય એટલે કહાડી લેવી પણ તે બાખરી તવેથી ઉતારીને દેવતાના અંગારા ઉપર શેકવી તે શેકાઈને ખુબ લાલ થાય એટલે કહાડી લેવી પણ તે બાખરી શેકતે દાઝાનો દાગ પડવા દેવો નહિ.

એજ રીતે તેજના મોહોવણમાં પણ થાયછે.

૫૪ બાટિયો.

શેર ૬ લોટ ધડોનો લેઈને તેમાં જરાક ધીથી મોઈને ઉપર પ્રમાણે શેરના આઠ લેખે લુવા કરીને મધે જરાક અંગુઠો દાખી શેર ૧ છાણા શેર ૪ લેઈ ખડકી આટ કરવો, પછી તેમાં દેવતામાં મુકી બાગીને પાકા અંગારા થાય એટલે તે દેવતા જરાક જુડીને તે બાટિયો એ ઉપર મુકીને ઘણી તાકાદથી ફેરવીને સેકવી, ને જરા ઠંડાવાનો ડાઘ પડવા દેવો નહી, ને ફેરવીને લાલ તાંબા સરખી થાય એટલે ઉપરથી ઉતારીને તે દેવતા કચરી છુટા કરીને ન બાટીઓ તે દેવતામાં ભારવી ને ચડધી ધડી પછી કહાડીને ખંખેરી મશો તે લોહીને પછી શેર ૧ દોહોડ પાશર અથવા ના શેર ધી લેઈને તે બાટિયો જરાક મ ચપડીને તે બીમાં ખુબ દાખી કહાડવી, એજ રીતે બાટિયો થાયછે.

૫૫ લેકગીયો.

સેર ૬ ધજીનો લોટ લેખને તેમાં એક પદસાબાર ચીકું તથા ૦૧ પદસાબાર કાળા મરી નાંખીને, નવટાંક ધીતું મોહોવણુ કરવું પછી ઉપર પ્રમાણે પાણીમાં બાંધીને લુવા કરીને જરાક હોંદેળીમાં દાખીને તે દાળ ચઢે એટલે તેમાં મશાલો નાખતી વખત તે ઢાકળીઆ તેમાં નાખવી ને તે દાળ ખુબ ઉકાળીને ઉતારવી, તે જરાક ટાઢી થાય એટલે તે ઢાકળીઆ ઠંડાડી લેવી એજ રીતે ફક્ત મરચા મીઠામાં પણ થાય છે.

રોટલીઆ કરવાની રીત—સેર એક ધજીનો લોટ લેખને તેની પુણોસેરને નવટાંક પાણીમાં કેમવીને કણેક કરવી પછી સેર ૧ ના ૨૪ લેખ લુવા કરવા પછી તે લુવા ૧ બાળુથી જરાક તેલમાં બેળાંને બાજરીનું દળેલું અટામણુ હોય તેમાં તે લુવા દાખી કહાડવા પછા બેળે લુવા એ કહા કરીને રોટલીઆ વણવી પછી તે રોટલી તવા ઉપર શેકીને ઉછાળવી એટલે તેના બંને પડ જુદા થસે તે રોટલી ધીમાં બેળી કહાડરી.

સેવો કરવાની રીત—સેર ૧ મેદો લેખને પુણોસેરને નવટાંક દુધમાં ખુબ કેળવાને કણેક બાંધવી પછી એક બાં બો જરાક ગેળ પડતો પાટલો લેખને તે ઉપર કણેકનો દોચો લેખને સેવો વણવી તે એક છાંયડી ઉપર લુમડું બાંધીને તે ઉપર આંટડાં પાડીને સુકવવી.

સેર ૧ સેવો લેખને બસેર પાણીનું આધણુ મુકીને ખુબ ઉકાળાને ઉમરો આવે એટલે તેમાં તે સેવો નાખવી પછી જરાક રહીને ઉતારીને ઓસાવી નાખવી પછી એક માળામાં લેખને સેર દોહોડ પાસેર ધીમાં મેળવીને નહવેદ ફરાવીને લેવી.

(સેવોનો ખીરુજ) સેર ૧ સેવો લેખને ધીમાં માત્રાવી

પછી જરાક સખત રાખીને ઓસાવવી પછી વાસણમાં વરુણ કહાડો નાખવી પછી લવીંગનો વધાર મુકીને ફેસ રનો પટ દેવો ને વધાર મુકેલામાં તે સેવેના ભાગ તથુ કરીને તથે ઉપર તથુ પટ ખાંડના દેધને તથુ ભાગે ખાંડ મેળવીને પછી તથે ઉપર દેવતા કરીને તત્કાર થાય એટલે મેળવેના મશાલો મેળવીને ઉતારવી પછી ખરાસે અમર વિગરે નાખવો એ રીતે સેવેનો ખીરંજ થાયછે.

ધારીપુરી કરવાની રીત—મેદાની કણેક કરીને સેર ૧ પાસેર માવો, પાસેર ખાંડ અઘોળ છિણેલુ ખે.પર ને એક તોલો ખરાખસ એ સરવે એકડુ કરીને તે કેળવેલી કણેક નો લુવો કરી વણીને તે ઉપર પુરથુ પોળીના રીતે લે મેવો એમાં મુકી પુરી વણીને તળી કાઢાડવી.

એ શિનાય ધણીક ચિનો બને છે, પણ એક એકની રીતીથી થાયછે.

કમોદનો ભાત.

સેર ૧ કમોદના ચોખા લેધને તેને ખુબ ધોવા પછી એક તપેલીમાં તે ચોખા નાખીને તેમાં પાણી ૨૬૫ પછી તેમ તે ચોખા ખરાખર કરીને તે ચોખા ઉપર ઉભી આં ગળી પુર પાણી મુકીને તે તપેલી ચુલે ચઢવી ઢાંકાને તથે ખુબ તાપ કરીને ચઢે એટલે તે ભાત ઉતારવો.

મેવા ભાત.

સેર ૧ કમોદના ચોખા લેધને ખવટાંક થી કડાઇમાં લેધને તેમાં તે ચોખા સેકીનેલાલ કરવા પછી એક તપેલી ખાં તે ચોખાથી ખમણું ભરીને પાણી મુકવું તે આધણ આવે એટલે ચોખા તેમાં નાખના ચઢીને છુટા થાય એટલે ઉતારવા પછી એક છાંયડીમાં લેધને લુમડું પાથરીને તેમાં તે નાખવા લે એ મહો રહીને જરાક કોરા થાય એ

ટલે તે મહે નવટાંક બદામની ચીજો વાલ જે કેસર જ
રાક દુધમાં ખુબ વાટીને સરવે મેવાના મશાલામાં મેળવી
ને તે મેવાનો મશાલો એ બાતમાં મેળવવો પછી બશર
સાકરની ચારતારી ચાસણી કરીને તે મેવાબાત તેમાં મે
ળવો પછી એક કડકેટમાં ઠારીને નાંહાના નાંહાના ચક
પાડવાં.

શિખંડ બાત.

એજ રીતે કમોદના ચોખા ધીમાં સાંતળી બાત કરીને
મેવાના મશાલા સહિત દહીમાં મેળવે તે દહીબાત કહેછે

એજ રીતે તમ્બાર બાત કરીને શિખંડમાં નાંખે એ
ટલે તેને શિખંડબાત કહેછે.

કેસરી બત. ૧

કેસરી બાત- ૧

સેર એક કમોદના ચોખા લેજને જરાક ધીમાં સાંતળી
ને ઉપર પ્રમાણે આધણમાં ઓરિને છુટા બાત થાય
એટલે જરાક કડક રાખીને એક વાસણમાં ખુલ્લો કરીને
જરાક ટાહાડો થાય એટલે તે ચોખા લીંબુના રસમાં કે
સરથી રંગવા પછી લવીંગથી વધાર મુકીને તેમાં નાખવો
ને તેમાં ઠારી ખાંડ નાંખવી ને તળે ઉપર ઢાંકીને દેરતા
બરીને ચહડે એટલે ઉતારવો પછી તાહાડો કરી મેવાનો
મશાલો નાંખવો એ રીતે કેસરિયો બાત થાયછે પછી
તેમાં બરાસ અંબર વિગરે નાખેછે ને ઇશ્વરને અરપણ
કરીને આરોગે છે.

કેસરિયો બાત ૨

ઉપર પ્રમાણે ચોખા ધીમાં સાંતળીને બાત થાય એટલે
લીંબુથી કેસરમાં રંગી લવીંગ તથા તજનો વધાર દેધ
ખાંડની પતાસની સરખી ચાસણી કરીને તે રંગેલો બાત

ધાય ટૂંકે લીંબુથી કેસરમાં રંગીં લવીંગ તથા તજનોં
વધાર દેઈ ખાંડની પતાસાના સરખી આસણી કરીને તે
રંગેલો ભાત તે આસણીમાં મેળવીને મેવાનો મશાલો ખ
રાસ અંખર વિગરે મેળવીને પણ કેસરિયો ભાત થાયછે.

ખિરંજ કરવાની રીત.

શેર ૧ કમોદના ચોખ્ખા લેઈને ઉપર પ્રમાણે નવટાંક ધી
માં સાંતળીને કહાડી તેવા પછી સેર બાા ચણાની દાળ
લેઈને તેને પણ જરાક ધીથી સાંતળવી પછી ઉભી આં
ગળી બરીને પાણીનું આધણુ મુકીને તે આધણુ આવે
એટલે તે દાળ તેમાં નાખવી પછી તે દાળ જરાક ચઢે
એટલે તે સાંતળેલા ચોખ્ખા તેમાં મેળવીને ઢાંકીને તજે
તાપ કરવો તે ૧ા શેર ખીરંજમાં પુણા ત્રણ જઘભાર
મીઠું નાંખવું પછી ચઢીને તઈમાર ધાય એટલે તેમાં અડધો
શેર ધી નાખવું મેવાનો મશાલો મેળવીને ઉતારીને લવીં
ગ તજનો વધાર કરવાનો ને એક વાલ ખરાસ નાંખવો
પણ એ ખીરંજનાં આધણુમાં એક માસો વાટેલું કેસર
નાખવું ને બે વાલ હળદર નાખવી.

સમસ્ત દાળો વિશે.

૧ તુવેરની દાળ	૪ મહની દાળ	૭ મસુરની દાળ
૨ અડદની	૫ ચેળાની	૮ ઝાલર વિગરે
૩ મગની	૬ ચણાની	ની દાળ

ઉપરની દાળો સરવેમાંથી જે જે દાળ કરવી હોય તે
તે દાળ કરવા સાડ શેર એકે ૪ શેરને આશરે પાણીનું
આપણુ મુકવું પછી તે આધણુ આવે એટલે તે દાળ
તેમાં ઓરીને તજે ખુબ તાપ કરવો પછી એ દાળ ચઢી
ને ગળે એટલે તે દાળ હલાવીને આંટી નાંખવી. પછી ૬
હાથી જોતી તે જો જાડી હોય તો જેની જોઈએ તેવા

ધાત્ર તે સુમારે પાણી રેડવું ને એક માસે દળેલી હળદર નાખવી ને ૧૧ પંદશા બાર મીઠું નાંખવું ને જરાક આદુને લીધું મરચુ, ખાંડીને તેમાં નાખવું એ દાળ ખુબ ઉમળીને ઉતારવી પછી એક કડછીતું આદુ દેવતામાં તથાવી તેમાં એક પંદશાબાર ધી અથવા તેલ મુકીને તેમાં એક રતી હીંગ તથા આખા લાલ મરચાં બે એ વધારમાં મુકીને તે દાળ વધારવી પછી એક ચપટી ભરીને ગરમ મશાલો નાખીને તેલા તણ ચાંબલીનો રસો નાંખવો.

એજ રીતે ચડદની દાળ પણ થાયછે, પણ તે દાળ માં ધાણા, જર ને રાધ એ રકમો વધારમાં આવેછે.

જાલરની દાળ શેર બે પાણીમાં ઝારવી તે ચડે એટલે એસાવીને ૧૧૧ તોડો મીઠું જરાક મરચુ મેળવીને એક પંદશાબાર ધીમાં જરાક હીંગ મરચુ મુકીને વચારવી ને જરાક અજમો નાખીને ઉતારવી,

તુવેરની દાળ ચડે એટલે એસાવીને મોટા પંદશાબાર મીઠું ને મરચુ મેળવીને હીંગ મરચામાં વધારવી.

એજ રીતે મઠની દાળ પણ થાયછે પણ મઠની ને રંગની દાળમાં ખટાઈ જોઈએ ને આખાં જાલર, વટાણા ચણા, મગ મઠ એળા વિગરે આખાં તળવા તે ઉપર પ્રમાણે પાકીને વધારવા.

જે જે દાળ જુની હોય અને ચહડે નહીં તે તેમાં પા પડીયો ખારો ૧૧ પંદશા બાર બાર નાખવો અથવા ખા ખરતું પાનડું સુકું નાંખવું અથવા એક સોપારીનો કડકો નાંખવો એટલે તે દાળ ચહડીને ગળી જશે.

૬૨ સમરત કહડિયા કરવાની રીત.

૧ છારાની કડી

૫ કોકમની

૨ મઠાની

૩ દહીની

૪ આંબલીની

૬ વડીયોની

૭ એ સામણીની

૮ કરીઆ વિગરની

ઉપર લખેલી કહડિઓમાંથી જે કહડી કરવી હોય તે રકમ લેઈ સુધારીને પછી શેર ૧ છાશ લેઈને તેમાં એક તોલો ચણાનું વેસણુ ને મોટા પદ્મશાભાર મીઠું ને એ આંબળાં બરીને ભજ્યાનો મશાલો ને ના તોલો આદુ અથવા ૧૧ તોલો સુઠ એ શરવે તે છાશમાં મેળવીને પછી એક પદ્મશાભાર ધીમાં જરાક મેથી, ધાણા, જીર, રાઈ તથા લાલ મરચુ એ સરવે વધારમાં મુકીને તે છાશ વધારવી પછી ખુબ ઉકાળીને ઉતારવી પણ તે કહડી વધારને મીઠા લીંબડાનાં પાંચ પાન નાખવાને તે કહડી બ્રહ્મજનને નવટાંક ગોળ તેમાં નાખવો.

જુડીલો, કાચમી અજમાના પાન એ સરવે કહડીઓમાં નખાય છે પણ જે નાખવી તે એક ચીજ નાખવી ને તેમાં ખીજ ચીજ મેળવે તો તે બંનેનો બગાડ બજાયવો માટે જેમાં જે ચીજ જોઈએ તેમાં તે ચીજ નાખવી.

વડીયો લેઈને જરાક ધીમાં શેકી આખી ભાગી કરીને છાશમાં મેળવીને ઉપર પ્રમાણે વધાર કરી ઉકાળી ઉતારવી.

એજ રીતે સરવે કહડિઓ થાયછે, પણ કોકમની તથા આંબલીની કહડીમાંજ જરાક ગોળ ભરતી જોઈએ, ને છાશ દહી મઠા પિગનેમાં ખટાશ ભરતી જોઈએ, પણ મણું કરીને સરવે કહડીએ સરવે લોટ મશાલાઓમાં થાય છે તે એકજ રીતથી ઉકાળીને ઉતારવી.

૬૭ ખિચડિયો

શેર ૧ ખોચડી ૨ શેર પાણીના આઘણુમાં ઓરીને ત્રણ પદ્મશાભાર મીઠું નાખીને તથા તાપ કરવો તે ચક્રે

એટલે ઉતારવી.

શેર ૧ આખા ધણ પલાળી ખાંડીને ૪ શેર પાણીના આધણમાં તે ખીચડો ઓરવો. તે ચડે એટલે ઉતારવો.

શેર ૧ આખા ધણ પલાળી ખાંડીને ૪ શેર પાણીના આધણમાં તે ખીચડો ઓરવો. તે ચડે એટલે ઉતારવો. તે આખરીની ખીચડી પણ એજ રીતે થાયછે.

૬૪ દોકળાં.

શેર ૧ અડદની દાળ પલાળીને વાટવી પછી તેમાં ૧ તોલો બજારનો મસાલો નાખી અડદો તોલો અડદને જરાક લોલા લાલ મરચાં એ સરવે તેમાં મેગરીને પછી એક નહાની થાળી લેઈને તે થાળી એક તપેલામાં શેર ૧ પાણીમાં ઘીના કડકા મુકીને તેમાં પાણીથી અધર રહે એ રીતે થાળીમાં ૦૦ શેરને આશરે ખીર પાચરીને થાળી તેમાં મુકવી પછી ઉપર ઢાંકી તળે ખુબ તાપ કરવો તે ચઢે એટલે તે થાળી કઢાડીને તે ચકતાં ઉખાડી લેવા

અડદની દાળ, ને ચોખાની કણકી એ એને દળાંને એક રાત પલાળીને એજ રીતે દોકળા થાયછે તેને ઇન્દ્રાં પણ કહેછે.

પુલકા કરવાની રીત.

શેર ૧ ચોખાની દાળ પલાળીને વડીએની રીતથી વાટી ખીર કરવું પછી ચુલે તલે ચઢાંડીને તેલનું પોથુ ફેરવીને આશરે ૫૦ શેર ખીર તે તલા ઉપર પાચરવું ને તે રાટલી જેવો રાટલો કરવો ને તેલનું પોથુ ફેરવીને આશરે ૫૦ શેર ખીર તે તલા ઉપર પાચરવું ને તે રાટલી જેવો રાટલો કરવો ને તેલનું પોથુ ફેરવવું પછી ફેરવવો તે ચઢે એટલે ઉતારવો એ રીતે પુલકા થાયછે પણ આ ૬ લીલાં મરચાં મોઢેટા પછલાબાર મીઠું ને જરાક જ

જીયાનો મશાલો એ સરવે મેળવીને તેમમાં તળીને તથા ઉપર થાયછે.

સગરત રોટલો કરવાની રીત.

૧ બાજરીના રોટલા

૫ બાવટાના

૨ જવારના

૬ કાદરાના

૩ જવના

૭ કાંગના

૪ મકાઈના

૮ ચણા વિગરના

ઉપર લખેલી શિત્તો સરવે સુધારી દળી લોટ કરીને આશરે બાણ શેર લોટ પાણીમાં બાંધીને ખુબ મશાલવો પછી તેનો અછેરને આશરે લુવો કરવો ને સુકો તવો ચ દાવીને તળે તાપ કરવો તે તવો તપે એટલે એક પાણીનું ટપકુ પાડવું તે ટપકુ પાડતાં પેહલુ બરી જાય એટલે તે લુવો દાથે ટીપીને અથવા થાલીમાં દાબીને રોટલો કરીને તે તથા ઉપર નાખવો ને તળે ધીમે તાપ કરીને તે રોટલો જરાક ચઢે એટલે ફેરવીને ઉતારવો ને દેવતા ના અંગારા ઉપર ખુબ શેકીને લાલ કરવો એજ રીતે રોટલા થાયછે પણ એ રોટલાનો લોટ બાંધી વખતે એક પછશાઆર મીઠું નાખવું.

તે શિત્તય ઉપર પ્રમાણે લોટ લેઇને તેમાં બે આંગણાં ભરીને બજીયાનો મશાલો તથા એક પછશાઆર મીઠું નાખવું પછી ઉપર પ્રમાણે પાણીથી બાંધીને રોટલો કરવો પછી તથા ઉપર તેલનું પોથુ ફેરવીને તે રોટલો તે ઉપર નાખવો ને તળે મધુરે તાપ રાખીને તે બાજુ ચઢે એટલે ફેરવીને બીજી બાજુથી તેના ઉપર નાખવો ને ફરીથી તે રોટલાની કારે આરે તરફ તેલનું પોથુ ફેરવવું પણ તે રોટલો કરતી વખતે આગલીથી મધે કાણું પાડવું ને તે કાણેથી પણ તેલ ચુકવું તે રોટલો તળીને

લાલ થાય એટલે બંને તરફથી ખરો કરીને ઉતારવો.

એજ રીતે વાણીઆ બ્રાહ્મણમાં કે.છ વખત ગામ જવું હિય તે વારે દૂધમાં આંધીને મશાલો મેળવી તળીને કરેછે તે રે.ટલા પાંચે વચ્ચ સહિત આગેએ છે જે જે વસ્તુ દૂધમાં આંધેથી બનેછે તે એજ રીતે કામમાં આવેછે.

ઉપર લખેલાં પકવાન સામગ્રિયો સાધારણ રસોઈએ એ સરવે કરવાની રીત રચીછે પણ તે શીવાય ઘણીક ચીજો થાયછે તેનો સુમાર નથી પણ તે સરવે એક એકની રીતથી થાયછે ગાટે ઝીણી નજરથી તપાસ કરીને જોશો તે. એ બાકી રહેલી સરવે ચીજો એક એકના આધારથી એજ રીતે થાયછે.

દોહરો.

રચના રચિ પકવાનની, ક્રિયા કરવાની જેહ;
વિવિધ રીતે વરણવી, ઉત્તમરામે એહ;

સમાપ્ત.

—૦—

ભાગ ત્રીજો.

૧ રાષ્ટી કેરી

મળ્યુ એક સાળી મોહોટી કેરી લાવીને જરાક પાકા જેવી થાય એટલે તે કેરીને લેકાપીને ચાર ચાર અથવા આઠ આઠ કટકા કરવા પછી તે કાપેલા ઉના પાણીમાં ઘેાઘને તે એક મ.ટલામાં ભરવા તેમાં ચારશેર મીઠું નાખીને મેળવવું ને ત્રણ દિવસ તે મીઠામાં તે કટકા રાખવા પછી તે કટકા કઢાડી કોરા કરીને તડકે સુકવવા ને ત્રણ દિવસ સુધી સુકવીને પછી શેર ૪ રાષ લાવીને પછી જ રાક પાણીએ કરમેવીને તડકે સુકવી પછી તે રાઈ બ મકીને, ઝાડકીને ઢાંડા કઢાડી નાખવા પછી તે રાષ ખુબ

ખાંડવી પછી એક મોઢોટી લાકડાની કંડોટમાં બેઠા
તેમાં શેર પાણી નાખીને રાત્ર ખુબ ફીણવી પછી તે ચા
રશેર રાઈમાં શેર પાશરશીયુ નાખીને ફરીયા તે પાણી
માં ફીણેલી રાઈ એ શરશિયામાં પણ ખુબ ફીણતા શેર
પ ગોળ એકઠો ફીણવો પછી તે ફરીઆના કડકા તેમાં
નાખવા તથા શેર પ ખારેકો નાખવી ને શેર અડધો ૬
ળદર ના શેર મરી નવટાંક ૭૩ એસરવે તેમાં નાખી
મેળવી રગદોળીને એક પારમાં તે રગદોળેલા કડકા મરીને
તે ડુબે એટલુ શરશિયુ બરવું પછી તેનું તણ દિવસ
સુધી મોઢો બાંધી રાખવું પછી ત્રીજે દીવસે તે અથાણ
તળે ઉપર કરવું એ રીતે ત્રીજે ત્રીજે દીવસે તળે ઉપર
કરતાં રહેવું તે એક મહીના પછી પંદર દીવસે એકવાર
ફેરવવું એ રીતે હમેશાં ફેરવવું એ રીતે હમેશાં ફેરવવું.

દક્ષિણી રીતથી અથાણ કરવાની રીત

૧૦૦ ફરી લાવીને ઉના પાણીમાં ઘોઘને ઉભી ચાર
ચાર ચીરો એકઠી એક બાજુ વળગી રહે એ રીતે કાપ
વી પછી ઉપર પ્રમાણે તરણ દીવસ મીઠામાં રાખી સુક
વીને ઉપર પ્રમાણે રાત્ર તથા ચાર કરીને તેમાં બરવી ને શ
રશિયામાં ડુબાવવી.

ચાંપા ફરી કરવાની રીત.

મણ ૧ ફરી લાવીને તેની ચાર ચાર ફાડ્યો એકઠી
વળગી રહે એ રીતે કાપવી. ને ખુબ જીવા પાણીમાં ઘોઘ
નાખીને શેર ચાર મીઠામાં ત્રણ દીવસ રાખી પછી તેમાં
થી કાઢાડી ફેરી કરીને ઉપર પ્રમાણે ગોળ ત્રિગર મેળ
વીને તે ફરીઆમાં બરીને પરચમાં ઘાલીને શરશિયામાં
ડુબાવવી, તે ઉપર પ્રમાણે હમેશાં ફેરવવી.

મેથીના ફેરી

મથુ એક ફરીયો લાવીને ઉપર પ્રમાણે કાપીને ચાર શેર મીઠામાં ઉપર પ્રમાણે રાખવી પછી શેર બે મેથી સંતિયામાં શેકીને જા ર મરચા તેમાં પા પાંચશાબાર હાંમ એ બે ચીજો જરાક તેલમાં સેકવી પછી એ સરવે ખુબ ખાંડીને ઉપર પ્રમાણે રાષ તથ્યાર કરીને ખુબ દે જીવી પછી મેથી વિગરે સરવે ચીજો તેમાંમેળવીને જખ તથ્યમાર ગરમ મશાલો નાખવો એ સરવે ફરીયોમાં બ રીને તે ફરીયો તેલમાં અથગ સરશિયામાં કુપાવવી.

ખારેકાનું.

મથુ ૧ ખારેકા લાવીને એક પોહાર પાણીમાં પહલા બીને કોરી કરવી, પછી શેર એક મીઠામાં ૧ રાત રા ખવી, પછી બીજો દીવસે ૪ શેર રાષ ઉપર પ્રમાણે સુ ખારી ફેણીને તે ખારેકા તેમાં મેળવીને સરશિયામાં કુપાવવી.

લીંબુનું અથાણું.

મથુ ૧ લીંબુ લાવીને તેની ચાર ચાર ફાટે મરવી પછી શેર ૬ મીઠુ સેર વા હળવર મરચાં, પા તોડો હિંગ એ સરવે મશાલો ચોખા પ.રોર એરડીયામાં મોહીને તે મશાલો લીંબુમાં ભરવો. પછી તે લીંબુ પાંચમાં રાખવા ને આઠ દીવસ એ લીંબુ અથવા પછી શેર પાંચ આઠ ના મોહાટા મોહાટા કડકા કરીને તે લીંબુમાં મેળવી સુક વવા પછી ઉપર પ્રમાણે રાષમાં મેળવી સરશિયામાં કુપા વીને પથુ થાયછે.

કેરનું અથાણું.

મથુ ૧ કેરાં લાવીને ૪ સેર મીઠુ તેમાં નાખવું. ને એક માટલામાં તે કેરાં રાખવાં તે આઠ દિવસ પછી અ મધને ખાધાના ઉપયોગમાં આવેછે.

મથુ ૧ કેરાં ૪ મીઠામાં આઠ દિવસ રાખીને પછી

૭૩

કાઠાડીને ત્રણ દીવસ તડકે સુકવીને મણુ એકે શેર રાષ્ટ્ર
સુધારીને ૪ શેર સરશીયામાં ફીણીને તે કરાં તેમાં મેળ
વીને સરશીયામાં ડુબાવીને પણ થાયછે.

કુવેરનું અપાણું

કુવેરનાં પાઠાં લાવીને ઉારની છાલ છોલી નાંખીને તે
મથેનો ગરબ લઈને એક ટાપલો બરને રાખ લાવીને તે
રાખમાં ભેગવવો ને તેમાં એક રત રાખવો પછી બીજે
દીવસે તે ગરબ રાખમાંથી કાઢાડીને મોહોટા પાણીના વા
સણમાં નાંખીને ખુબ છબ છાવીને ઘેવે પછી એખા
પાણીમાં ઘોઈને કોરો કરીને શેર એક મોહોટા પદશામાર
મીઠું મેળવીને એક રાત રાખવું એટલે એ અપાણું ખા
ધાના ઉપયોગમાં આવશે ને ત મીઠું મેળવીને ત્રણ દી
વસ તડકે સુકવીને ઉપર પ્રમાણે રાષ્ટ્ર ફીણી મસાંત્રો મે
ળવી ગોળ નાંખી સરશીયામાં ડુબાવીને રાષ્ટ્રી કરીની રી
તથી પણ અપાણું થાયછે.

આંખળાનું

શેર ૫ આંખળાં લેઈને ઉના પાણીમાં એક ઘડી રા
ખવાં પછી કાઠાડીને દોહોડ પાશેર મીઠામાં મેળવીને ત્રણ
રાત રાખવા પ્રધી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવીને નવટાક રા
ઈમાં ઉપર પ્રમાણે મેળવીને સરશીયામાં રાખવાં.

કરમદાનું.

શેર પાંચ કરમદાં લાવીને ઉના પાણીમાં એક ઘડી
રાખવા પછી એક માટીના વાસણમાં લઈને અઢેર મીઠું
મેળવવું તે અધાય એટલે વાપરવું,

ગોળ પ્રીનું.

મણુ ૬ કરી નહાની નહાની લાવીને જરાક નરમ થાય
એટલે તે કરીએ એક ગોળામાં ઘાઢાલીને ૪ શેર મીઠું
નાખવું પણ તે કરીએને દોઢે જરાક દીવેલ અથવા

તૈલ ચોપડીને મીઠામાં ત્રણ દીવસ રાખવી પછી એ ફરી
હુએ એટલું પાણી રેડવું તે પંદર દીવસ પછી ઉપયોગ
માં આવેછે તે બારે માસ રહેછે.

૧૩ સુરણ

૧૭ સફરફંદ

૧૪ અળવી

૧૮ કોહોળું

૧૫ ખટાટા

૧૯ તુરંચી

૧૬ રતાળુ

૨૦ વંત્યાક

એ રકમો છોલી મોહોટા મોહોટા કડકા ફરીને બસેર
ખાણું આધણુ મુકવું તે ઉઠાળીને ઉભરે. આવે એટલે
ઉપરની જે રકમનું અથાણું કરવું હોય તે રકમના કડ
કા તે આધણુમાં નાંખી ઉપર ઢાંકીને તરત તે વાસણુ
ઉતારવું પછી તે આધણુ ટાહુ થાય એટલે તે ઉઠાંડીને
તે પાણી કઢાડી નાખવું પછી તે કડકા ફેરા ફરીને સેરે
મોટા પઈસાભાર મીઠું મેળવીને રાઈતી ફેરાંની રીતીથી
રાંધ ફીણી મેળવીને સરશિયામાં તે કડકા હુખાવવા તે બ
થાણુ એક મહીને પોહોચે તે સુમારે કરવા.

૨૧ હળદર, ને આદુ, એ બે રકમો છોલી સમારીને
મીઠામાં મેળવીને તરત ચાલતુ અથાણુ ઉપયોગમાં આવે
છે, પણ જરાક લીંબુ નીચોવવું.

૨૨ કાચાં કારેલા રાઈતી ફેરીના એકઠાં નાંખીને અ
થાણું કરેતો બારે માસ ઉપયોગમાં આવેછે ને શેર ૧
કારેલા આખા મોટા પઈસાભાર મીઠામાં એક રાત રા
ખીને રાઈ સરશિયામાં ઉપર પ્રમાણે મેળવીને પણ થાયછે

૨૩ લીલાં મગચાં સેર ૧ લાવીને એક એ બાળુથી
જરા જરા કાપ કરીને એક વાસણુમાં રાખવાં પછી તેમાં
શેર અઢેર પાણી રેડવું ને ત્રણ પઈસાભાર મીઠું નાખવું
તે પણ એક પખવાડીયુ પોચે તેઢલાં કરવાં.

૨૪ આંખજાની રીતીથી પણ બોરનું અથાણું થાયછે

ને લેશનાનું પણ એજ રીતે થાય છે.

એ શીવાય ઘણીક ચીજોમાં અથાણા થાય છે પણ તે સરવે એજ રીતીથી થાય છે.

ચટણીએ કરવની રીત.

૧ કાચમીરની

૭ મીઠા લીંઝડાના પાનની

૨ કુદીલાની

૮ કાચની

૩ અજમાના પાનના

૯ ચુરીઆના પાનની

૪ ખારેડની

૧૦ અડદની દાળની

૫ અજુરની

૧૧ કાકમની

૬ કાચી આંખડીની

૧૨ કાચી ફરીઓની

ઉપર લખેલી સરવે ચીજોમાંથી જે ચીજની ચટણી કરવી હોય તે ચીજ લાવીને સુવારીને ઝીણી સમારવી પછી નવટાંક ચીજમાં ૦૧ શેર અડુ ૧ પછશામાર લીંઝી હળ દર નવટાંક ચરયાં અડધા પછસામાર જીર ૦૧ પછશામાર ધાણા ૧ પછશામાર લસણ ૧ પછશામાર ગોળ એ સરવે ચીજો એકઠી કરીને ખુબ ખારીક ખાંડની ને તે ખાંડી તૃપ્ત્યાર કરીને એક લાકડાના કોડામાં અથવા કલા ધના વાડકામાં રાખવી ને જરાક લીંચુ નીચોવવું ને ચટણી અડ દીવસને સુમારે રાખવી ને એજ રીતે કરીને તેલમાં તળીને કરે તો પંદર દીવસ સુધી ખાના ઉપ યોગમાંથી જે સુગંધની ચીજ છે તે એક એકને એકઠી કરવી નહી ને એકઠી કરે તો તે બંને બગડે માટે એક એકને જુદી જુદી કરવી પણ સરવે મશાક્ષો ઉપર પ્રમાણે નાંખવો ને એજ રીતીથી વાટની ને તળની હોયના એજ રીતે તેલમાં તળી કાઢાડવી ખારેકની તથા અજુર એજ ચટણીએમાં ગોળ ન જાઠએ ને તેના કળીયા કલાડી નાંખીને ઉપર પ્રમાણે સરવે મશાક્ષો મેળવી ખારીક

ખાંડવી ને જો મરજીમાં આવે તેં તળવી.

રીંગણાંની ચટણી—એ રીંગણાં લાવીને તેને ખાંડીને તેની છાલ કાઢાડી નાખવી પછી તોલ્લા ૩ અડદની દાળ તથા લાલ મરચાં એ મરી તોલ્લા ૦૧ જરાક ધાણા, ૭૨ એ સરવે ચીંજો એક પઈશાંબાર તેલમાં ખુચ શેડીને ખારીક ખાંડવી પછી ૦૧ પછશાંબાર આદુ એ સરવે તે રીંગણાંમાં ન ખીંતે ખારીક વાટીને ચટણી કરેવી એ ચટણી તરત ખાધાની થાય છે.

અડદની દાળની ચટણી—તોલ્લા એ અડદની દાળ તથા લાલ મરચાં એ તોલ્લા મીઠા લીંગડાનાં પાચ પાન એ ૫ પછશાંબાર ધી લેઈને તેમાં તે સરવે રકમે! શેડાઈને લાલ થાય એટલે એક નીસા ઉપર ખુચ ખારીક જરાક પાણી સાથે વાટવી પછી તેમાં જરાક આદુ વાટીને લીંગુના ૨ સમાં તે ચટણી મેળવવી અથવા અંગૂઠીના રસનાં તે પણ ચટણી થાય છે.

ચોરીઆના પાનની ચટણી—શેર ૦૧ કુણાં કુણાં લાવીને જેવતામાં ખારીને કાઢાડવાં પછી તે પાન ચોળી નીચોવીને તેમાંનું પાણી કાઢાડી નાખવું પછી આદુ લીલાં મરચાં લસણ ૭૨, એ સરવે એકઠું કરીને ખારીક વાટવું એ ચટણી ખાંધાથી જંકરાણીનું જોર વધે ને વાયુને હણે.

કાંદાની ચટણી—શેર ૦૧ સપેત કાંદા લાવીને છોલીને ખારીક છીણીને પછી એક કડાઈમાં પાશેર તેલ પુરીને તે તળીને લાલ થાય એટલે તે તળેલો કાંદાનો ગર એક ગયણામાં કાઢાડીને તેમાંનું તેલ નીતારી ૬૫ પછી એક કડાઈમાં પાશેર તેલ પુરીને તે તળીને લાલ થાય એટલે તે તળેલો કાંદાનો ગર એક ગયણામાં કાઢાડીને તેમાંનું તેલ નીતારી ૬૫ પછી એક પછશાંબાર ચુકાં મરચાં

સુખ ખાસીક વાટીને તે કાંદાના તળેલા મરમાં બેળવજ ને
ના પછશામાર મીઠું ને એક પછશામાર ખારેક ખુમ ખાંડી
ખારીક વાટીને સરવે એકઠું મેળીને એક વાસણમાં રા
ખડું એચટણી રવાદીટ થાયછે ને ગુણુકારી થાયછે.

એ શીવાય ઘણીક જાતની ચટણીએ થાયછે પણ તે
સરવે ઉપર પ્રમાણે થાયછે પણ તળાની અથવા કાચી
વાટવાની એ બે રીતી છે.

મુરખો કરવાની રીત

૧ કરીનો મુરખો.

મોહોટી મોહોટી કરીઆ લાગીને જરાક પાકા જેવી
થાય એટલે હોલીને કાઢા ઉતારી લેવી ને તે કાકામાં સો
પાથી કામીને જાગી જેવાં કાણાં પાડવા પછી તે શેર ૧
ને એકસરે લેઈને મીઠા પાણીમાં કચરાના અથવા કલાખના
વાસણમાં ડુગાવીને તેનાં ના પછશામાર કળાચુનો નાંખીને
તેનાં તે એક રાત રાખવી પછી નાજો દીવસે તે પાણી
માંથી કઢાડીને કાર કરવી પછી શેર બે સાકરની ચાર
તારી ચાસણીમાં ડુગાવી કઢાડવી. એજ રીતે ખાંડની ચા
સણીમાં પણ એ મુરખો થાયછે.

આંખગાનો મુરખો.

શેર એક આંખગાં લેઈને તેને સોઈઆથી કાંણાં પાડીને
શેર બે પાણીનું અથવા મુઝીને જરાક વગડા વાળીને તે
આંખગાં કઢાડીને કારા કરવા પછી શેર બે સાકરની અ
થવા ખાંડની ચરતારી ચાસણી કરીને તે આંખગાં એ ચા
સણીમાં બોળી કઢાડરા એ આંખગાનો મુરખો ઉતાળમાં
ખાધાથી ઘણેજ ગુણુ આપેછે ને શરીરને સુખ ઉપજવે છે.

એ શીવાય ઘણીક જાતના મુરખા થાયછે પણ તે સ
રવે એજ રીતે થાયછે પણ ખાદીને કાચી રહમથી એ

મે રીતીથી થાયછે.

આંખાના રસના સમરત પકવાન કરવાની રીત.

સારી મીઠી કરીઆ લાવીને તેનું એક ડાંસાના ચાખમાં અથવા કસાઈ દીવેલી કપડેટમાં બરાટ ધી ઝોપડીને રસ કાઢાડીને તેડે સુકવીને પાપડ મરળો થાય એટલે તે સુ ઠાગેલો રસ તેજવો પછી તે જેટલો તોલે થાય તેટલો મેંદો અથવા અણાનું વેસણ તે રસનો ઝીણો લુકા કરી ને તેમાં મેળવવો પછી જે પકવાન કરવું હોય તે પકવા નની રીતીથી કરવું.

આંખાના રસના પકવાન કરવાનો નમુનો.

મોતીચુરના લાડુ.

શેર ના અણાનું વેસણ, ને શેર ના આંખાના રસનો લોટ એ બેને એકઠા મેળવીને ૧ શેર ધીનું મોહોણુ કરવું પછી પાણીમાં ઘોળીને ખમીર કરવું ને તે ખમીર ના ઝારાથી ઝીણા ઝીણા મોતી સરખા દાણા પાડવા પછી કળીયો તળઈને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાઢાડીને શેર ૪ ખાંડનો ચાગ તારી ચાસણી કરીને તે કળીયોના દાણા એ ચાસણીમાં મેળવવા પછી તે ઠરે એટલે મેવાનો મ શાલો મેળવીને કડરોટમાં ઠારીને ચકતી પાડે તો મોતીપાક થાય અથવા પપાશેરને આશરે લાડુ વાળે તો મોતીચુરના લાડુ થાય ને ધાત્રુ શેકીને ચાસણીમાં મેળવીને ચકતી પાડે તો અમરતપાક થાયછે.

ચુરમાના લાડુ કરવાની રીત.

શેર ના ઘઉંનો લોટ અને અછેર આંખાના રસનો લોટ એ બેને મેળવીને દોહોડ નવટાંક ધીનું મોહોણુ કરવું ને પાણીમાં કઠણ ખાંધીને મુઠીયાં વાળીને તળા કાઢીને તે ખાંડી દળ કરી ઘી સાકર અથવા ખાંડ અથવા જાળ મેળવીને લાડુ કરવા.

શ્રીરા પુરીએ—વિગરે સરવે પકવાનમાં અજ રતે અ
ઠ્ઠો અઠ્ઠ આંખાને રસ મેળવીને તે પકવાન તેની રી
તીથી થાયછે.

એ રીતે જે જે પકવાન કરતું હોય તે તે રકમમાં
આંખાના રસને કોટ સંભાળે મેળવીને તે પકવાનની રી
તીથી થાય છે ને ઉનું આંધણુ જેવું પાણી ઉઠાવે
શેર ૧ કલાકના અથવા ઘંસાના વાસણમાં લેઈને તેમાં
પુણેશોરને અશરે આંખાના રસનો કોટ નાંખી તે પા
છો રસ ગાયછે તેમાં ધી ખાંડ મેળવીને રસ રોટલી પચુ
થાયછે એજ રીતે આંખાના રસની અમરત રૂપી અનેક
વસ્તુઓ હોયછે.

બારે માસ કાચી કેરિઓ રાખવાનો ઉપાય.

સારા કાચી આંખો હોય ને તેનું ફળ મીઠુ અને મો
હોટુ તે આંખાના રખવાળ (ચોડી કરનારને ચેતાની રા
ખીને તે આંખાની પહેલી પડે એટલે જોટલી કાચી કેરી
ઓ રાખવી હોય તેટલી કેરીઓ ટુમે એટલું સાર એખુ
મધ એક વાંસણમાં લેઈને આંખે જવું ને સાથે સાર ચો
ખુ મીણુ અને દેવતા પણ રાખવો પછી તે આંખ. ઉપર
મઢીને એક બીજા માણસ પાસે મેવવું વાસણુ ઝાલી રા
ખવવું ને દેવતાનું છાણું પણ સાથે તથ્યાર રાખવું ને
મીણુ પણ તથ્યાર પોતાના હાથમાં રાખીને દેવતા ઉપર
ઉનું થાય એટલે એ આંખાની કેરી સુટીને તે કેરીના ડીઠા

તરત મીણુ ચોપડવું ને તે કેરી મધના વાસણમાં
નાખવી એ રીતે કરીને જોટલી કેરીઓ મધમાં ટુમે એટ
લી કેરીઓ લઈને ઘેર જઈને એકાંત હવાની જગામાં તે
કેરીઓનું વાસણુ રાખવું એટલે કેરી બારે માસ એવીને
એવી અનામત કાચી રહેશે. તે કેરી જગારેજોઈએ તારે

પકવવી અથવા કાચી વાપરવી. આ ગ્રંથમાં મશાક્ષા, શાક
ભાજીઓ અથાણું, ચટણીઆ વિગરે આવી અ.વી ધણુંક
ચીજો કરવાની તદખીરો દરીવડવભાષ્ત મોટામ ન પાસેથી
મળી આવીછે એકેની પાસે એ વિશેનું પ્રશ્નક છે,

એ શીસય ધણુંક પુસ્તકોનો શોધ કરીને સરવે સજ
ને તે વાસ્તે રચેલી રચનાનો ભાગ ગિજો સંપુરણ.

ભાગ ૪ થો

આ ભાગમાં પરોપકારી પુરૂષ શેઠ જગાભષ્ત કાકન
દાસ જેણે કેટલાક કપીયા ખરચીને વહદક અદે ધણુંક
પુસ્તકો સંપાદન કરીને અજમાંવીને અનુભવ શીવ કરેલા
છે તે ઉપરથી એકેના ચીરણુજીવી શેઠ ભગુભાષ્તે નીચે
અજમાવેલા પાક લખ્યા છે.

શુરુ શુરુના પાક કરવાની રીત.

સાલમ પાકનો મશાક્ષો.

૧ શાલમ શેર ૧૦ ૩ સાકર શેર ૬૫ દુધ શેર ૧૦

૨ ખારેકો શેર ૧૦ ૪ ગાયનું બી શેર ૧

કરદાદિક મશાક્ષો.

૧ સંતાવરી તોલો ૧ ૮ પપળા મુળ તોલો ૧

૨ ચાવ તોલો ૧ ૧૦ ઘોળીમુસળી તોલો ૧

૩ ચીવછલ તોલો ૧ ૧૧ કાળીમુસળી તોલો ૧

૪ ગોખડ મોટા તોલો ૧ ૧૨ ખજાળીજ તોલો ૧

૫ ગુંદરઆવગિયો તોલો ૧ ૧૩ સમુતરસોસના ખીજ

૬ સુંઠ તોલો ૧ તોલો ૧

૭ મી તોલો ૧ ૧૪ ચોપંચીની તોલો ૧

૮ પીપર તોલો ૧ ૧૫ અકલગરો તોલો ૧

કરદાદનો મશાક્ષો.

૧ કેસર તોલો ૧ ૭ જમદૂળ તોલો અલી

- | | |
|--------------------|-------------------|
| ૨ ભવંત્રી તોલા અઢી | ૮ બરાસ વાલ ૪ |
| ૩ બેલચી તોલા અઢી | ૯ કસ્ટુરી વાલ ચાર |
| ૪ લવંગ તોલો દોઢોડ | ૧૦ નંદી લેચન તોલા |
| ૫ તજ તોલા બે | ૧૧ અંબર ગદીયાણા ૧ |
| ૬ તમાલપત્ર તોલા બે | |

ધાતુનાં બરમો.

- | | |
|----------------------|--------------------|
| ૧ લોહ બરમ તોલો ૧ | ૫ સુકેવગુ ગાદી બરમ |
| ૨ બંગ બરમ તોલો ૬ | વાલ આડ |
| ૩ અંબરબ બરમ વાલ આડ ૬ | હી ગરોક બરમ વાલ ૧૨ |
| ૪ રૂપા બરમ વાલ ચાર | ૭ ગંગો સત્વ તોલો ૧ |

પ્રથમ કાસ્ટાલિક મશાલો સુધારીને ખાડી કપડછાણુ ૪ રીને જુદો રાખવો, પછી કલકત્તો મશાલો ખાંડો કપડછાણુ કરીને જુદો રાખવો પછી બરમની માત્રાએ એકઠી કરીને બારીક પરતીને જુદી રાખવી પછી ઉપર લખેલી સાલ મ તથા ખ રેકો એ બે રકમેને જુદી જુદી ખાંડી કપડ છાણુ કરી એકઠી કરીને રાખવી પછી શર ૧૦ દુધ કડા ઈમાં સુત્રે ચઢાવીને ઉઢજે એટલે તે સાલમ તથા ખારેકો એ દુધમાં નાખવી પછી તેનો માવો થવા આવે એટલે તે કાસ્ટાલિક મશાલો તેમાં નાખવો પછી જરાક કઠણુ થાય એટલે તે બરમની માત્રાએ તેમાં નાખવી પછી ધીમાં તા ૫થી શેર ૮ ઉપર લખેલું ગાયનું ધી નાંખીને દાણો પાડવો તે સારો ઝાણો દાણો પડે એટલે ટાઢાડો કરી ઉપર લખેલી શેર ૭ સાકરની ચારતારી ચાસણી કરીને તે દાણો તેમાં નાંખવો પછી તે સેલકતો મશાલો તથા શેર ૮ બદાગની મીઝ માં એ સરવે નાંખવી પછી કઠેરોટમાં ઠારીને ડહાનાં તહાનાં પ્રતરં પાડવા..

એ પાકમાંથી તોલા ચાર તથા પજેટલું ખાવું તે તેલ

સરથુ ને આંખથી એ ચીજો જોડતા દિવસ એ પાક ખા
વો તટલા દિવસ ખાવી નહિ તે ખાવાથી સરથે શરીર
રોગને દુષ્ટે ને કઠિવતને વધારે એવા એ પાક ગુણુકારી
છે ને સરથે પાકમાં આ શાલગપાક શરેષ્ઠ છે એવું પાકા
વિહારના ગ્રંથમાં લખેલું છે.

ગુંદરપાક

એ ગુંદરપાક ખનાવવાની વિગત એ જો જો સારો
સફેદ ગુંદર જોઈને શેર ૧ લેવો ને ગાયનું ધા શેર ૧
લેઈને તે ગુંદરને ધોમાં તળી કકરો કરીને ખારીક ખાટવો
પછી દુધ શેર દશ કકાર્ઠમાં ચુસે ચલાવીને ગુંદર તે દુ
ધમાં નાંખીને તે દુધનો મવો કાઢાડવો પછુ તે માવો
કરતી વખતે ઢાંશડીના લાકડાના કડકા નાખીને તે દુધનો
માવો તાવેતાથી હલાવીને આકરો કરીને ઉતારવો ને પછી
તેમાં નીચે લખેલ વસાણા નાખવા.

૧ એખરો તોલો ૧ ૯ પરતાની મીઝ તોલો ૧

૨ ગોખર તોલો ૧ ૧૦ ખદામની મીઝ તોલો ૧

૩ નીરચુડી તોલો ૧ ૧૧ કુંડુક ખીજ તોલો ૧

૪ સતાવરી તોલો ૧ ૧૨ અખરોટની મીઝતોલો ૧

૫ મેળ મુશળી તોલો ૧

૬ તેજબલ તોલો ૧ ૧૩ જયફળ તોલો ૧

૭ તનાલપતર તોલો ૧ ૧૪ જાવંતર તોલો ૧

૮ શીઘોડા તોલો ૧ ૧૫ એકચી તોલો ૧

ઉપર લખેલી સરથે ચીજો લેઈ ખાંડી કપડાં ન કરીને
મધ શેર એ લેઈને તેની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે
વસાણા તેમાં નાંખવા તે મેળવી હલાવીને હેઠ ઉતારીને
તેમાં સોનાના વરખ નંગ ૧૫ તથા રૂપાના વરખ નંગ
૧૦ તેમાં નાંખીને તે એક કાચના વાસણમાં રાખવો તે

૪૨ જુદાં એ પાક ખાવાની રીત કે તે પાંકમાંથી તોલા
 ૧૧ લેખે દીન ૭ સુધી તે સુમારે નીત્ય ખાવો ને ખીજ
 દીન ૭ તોલા ૨૧ તથા ૩ સુધી ખાવો ને તે ઉપર મા
 યનું દુધ જે ૨ ગા ઉનું કરીને તેમાં તોલો ગા સાકર માં
 ખીને તે દુધ દરરોજ પીએતો એ પાક ધણેજ ગુગુ આં
 પેછે તેના કાપદા નીચે લખ્યું કે એ પાક ખાધાથી સ્ત્રીન
 તથા પુરુષને વાળુંજ કઠિવત વધારે છે એકતો પેટનું ૬
 રદ તથા સુગ તથા આમવાયુ મગજ ગરમી, કોંઠાની ન
 બળાઈ તથા ધાત તથા ગરમી ધુરરી તથા કમર દુખરી
 હોય તથા મરદી કમ હોય તથા બદેન કમી હોય, દમ
 તથા સાસ તથા સશણી તથા છાતી દુખરી હોય એ ૧૧
 ખીજ ધણીએક રોગોને મટાડી ને જીવને ધણેજ આનંદ
 ઉપજાવે અને ધણીજ હુશીયારી આપેછે.

લશણપાક,
 મશાતો.

૧ લશણ શેર એ પછશ.માર
 ૨ ધીને દુધમાં તે લશણ ૧ અબરખની ભસ્મ
 પચાવવું વાલ ત્રણ
 ૩ પારાની ભસ્મ વાલ ત્રણ. ૨ લોહ ભસ્મ વાલ દસ
 ૪ ખાળ ભસ્મ વાલ દસ ૧૧ કેસર એક પછશામાર
 ૫ અકલરો એક પછશામાર ૧૨ હાઈડ્રો એક ને આંબળાં
 ૬ આશન એક પછશામાર ૩ પછશામાર
 ૭ ખરાશ વાલ ચાર ૧૩ જડયજ્ઞ એક પછશામાર
 ૧૦ વછનાગ શેધેલો એક ૧૬ મરી એક પછશામાર
 એ સરવે જુદાં જુદાં ખાંડીને કપડછીન કરીને ૨ ખરાં
 તે સરવેને નીચેના રીતે કરવું.

પ્રથમ લશણને દુધમાં કીડી કઢાડતાં જરાક માત્રા
 જેવું થાય એટલે કાસ્ટાલીક મશાતો નાખીને નવડાંક ધી

૧૪ બેઢેડાં એક પઠશાખા!

૭ વશમેચન એક પઠશાખા ૧૫ આંખનાં એક પઠશાખા!

ઉપરનો સરવેનો સમાન તરબાર કરીને કાંઠમાં ધોળી મુશળી, આમાની ત્રણે આંજોની દુધમાં કીટી કઢાડીપણુ તે દુધનો જરાક માવો થવા આવે એટલે પછી તે સરવ મશાલો કપડાં જાન કરેલો હોય તે તેમાં નાખવો ને જરાક ધી નાખીને ધીમા તાપથી દાણે પાડવો પછી શેખેની પાંચ તારી ચાલણી કરીને તે દાણોનેમાં નાખવો ને જ મફળ જાવંતરી, ફૂસર વિગરે કઢકતો મશાલો નાખા ઠા રીને ચકતાં પાડવાં તે પાક તોલા બેને મુમારે ખાખનો સરવ રોગને હણે, કરપ એટલે સુનિમાસની સ્ત્રીનો કામ તેને સમાવે એવું સામરથ એવું વીશીશણ છે.

ઉપર લખેલા સરવે પાકા દાણા પાડીને જે પાકતું જે હતું પાકન થએલું હોય તેથી બે ઘણો અડતો લોટ લે અને તેનાથી બમણું ધો મેળવીને ખાત્રુ શેકવું તે મધુર નાપથી લાઝ બદામી થાય એટલે તે મવાનો દાણો તેમાં મેળાવે પછી તેમાં શેર શેર લેખે સાકર મેળવીને કઢક એટલે મેવાનો મશાલો મેળવીને શેર એકના ચર લેખ લાડુ કરવા તે રોજ એક એક લાડુ ખાય તે ઉપર ક હેખા ગુણુ કરતાં પણ વધારે આપે ને કડવતને વધારે છે

એ શીયાય છાણાક પાક થાયછે પણ તે સરવ એજ રીતે થય છે ને હુનાળાની રતુમાં ગુનાજ પાક, આંખના પાક, કંઠાળી પાક એ સરવ ગરમીના દીવસમાં મુખ આપેછે ને હરડેપાક પણ એજ રતુમાં મુખને અરથે છે કેસર પાક સ.લમ પાકની રીતીથી થાયછ ને તેના નટલી અઉશધી, ને તેજ પ્રમાણે થાયછ ને તે પ્રમંલે ગુણુ આપેછે.

અત્યંત ખાધાથી અશુરણુ થયેલું હેય તે મટાડવા સાર

સમસ્ત ચુરણો કરવાની રીત.

કાટરગનું ચુરણ.

સોઘેલો પારો, શોઘેલો વછનાગ, એલેલો ગંધક, મરી, એ સરવે સમભાગે ચુરણ કરીને લેઈને તેને વડતી કાઢે તાં રીંગણીના રસમાં રજ દાહ્યા સુધી પટ દેવા તેની ત્રણ ત્રણ રતી ભારની ગોળી કરીને ભક્ષ કરેતો જઠરા સીંતું જોર વધારે એ કંટક રસની ગોળી અછરણુને ટાળે ને મહા રોગને મટાડે.

સુંઠ, મરી, પીપર જીર, હિંગ, ત્રિધન, લસણ સે ઘે લો ગંધક તેને સગ ભાગે લેઈને લીંબુના રસ સાથે મ રદન કરવું ને વાત એકને આશરે ચુરણ આપતો દંત આવતાં વાર લાતી હોય તે મટાડે ને અછરણુને ટાળે.

પિથુચિકા ચુરણ.

લવીંગ, એલચી, જયદળ, ખોર, વછનાગ, અફીણુ એ સરવે ખુબ ખારીક વાટીને એક એક મ.શાભાર ચુરણ હના પાણી સાથે મળે તો અછરણુ અતિસાર ઉત્પટ્ટા તે સરવને ટાળે ને મુખને પણ મટાડે છે.

આણુંદલૈરવ ચુરણ.

હિંગજોંક વછનાગ ટંકણુખાર પીપર અફીણુ જંખર (મોહોટા લીંબુના રસમાં) મરદન કરીને ગોળી રકવી તે તરણુ રતીભાર પાનખાં આપતો સરવે રોગને મટાડે ને અછરણુને ટાળે.

અગ્નીકુમાર ચુરણની રીત.

પારો ગંધક મતળલ સોહાગો મરી, પીપર વછનાગ, ચીમછલ એ સરવે રકમોમાંથી પારો ગંધક ને વછનાગ એ ત્રણને શીધીને પછી સરવે ચીંજો દીવસ ત્રણ સુધી ખક્ષ કરવી પછી તેમાં સરયુવાદા મુખની છાલનો રસ કાઢીને તેનો પટ દેવા પછી ત્રીજો દીવસે લીંબુના રસનો

પટ દેવો પછી તે સુકવીને ખસ કરી કપડછાણ કરીને
એ અગની કુમાર સુરણ એક શીશીમાં ભરી રાખવું તે
માંથી એક વાલ પાનમાં મુકીને ખાય તો વાયુ થકી ઉ
ત્પન થયેલા સરવે રોગને ઠાળે અજીરણ મટાડે ને જડ
રાસીનું જોર વધારે ને શરીરને સરવ રિતીનું સુખ ઉ
પજવે છે.

અગનીકુમાર સુરણ. ૨

શેર ૫) ખરસાણીની ઉપરની કુણી કુણી ઠીઠીએ કોઈ
ને નહાના કડકા કરીને એક માટીના કોરા વાસણની ઠીંગ
માં નાખીને ચુસે ચડાવીને તમે તાપ કરવો પછી તે ઠી
ઠીએમાંથી તમામ દુધ સુકાઈ જાય ને તે ઠીંગમાં દેવતા
પ્રગટ થાય એટલે તમામ જાળીને રાખ થાય એટલે તે
ઠીંગ ઉતારીને ટાહાડી થયા પછી તે જેટલી રાખ થયેલી
હોય તેથી અડધ ભાગે ભરીને બાકી શીઘ્ર ખાર મે
ળવી વાટી કપડછાણ કરીને એ સુરણ એક શીસામાં ભરી
રાખવું એ સુરણ વાલ ૧ ને આશરે તુલશીના પાનામાં
ખાયતો મોટા વાયુને હણે ને મંદાઅગનીને દીપાવ ચુકન
રોગને મટાડે ને અજીરણ ઠાળે.

નાગાણુન સુરણ.

લવીંગ, અકલગરો, પીપરમુળ, તજ, સાટોડાનું મુળ,
પીપર મુળના ગઠોડા એ સરવે ચીજોમાંથી વછનાગ શો
ધીત પછી સરવે ચીજો શોધી કપડછાણ કરીને તે જેટલું
વજન થયું હોય તેથી ચાર ગણે લીધુનો રસ એક મા
ટીના વાસણની ઠીંગમાં ચુસે ચડાવીને તે સરવે સામાન
તેમાં નાખીને ધીમા તાપથી પકવવું પછી તે સુરણની
વાલ વાલ પ્રમાણે ગેળીએ વાળીને માટીના વાસણમાં અ
થવા કાચના વાસણમાં રાખવી પછી એક એક ગોળી ખાય
તો માહા રોગને મટાડે ને અજીરણને ઠાળે ને મોહોડ
વસદીક રાખેછે.

નમારજીન ચુરણ.

કોથેલો પાગ, શોથેલો વછનાગ, સોથેલો અખસસારે
ગંધકદન શુકતટપીપર એ સરવે જુદક એક પદસંભાર
લેવા પછી ત્રણ પદસંભાર મે મેળવીને આદનાં રસમાં
એક દીવસ સુધી ખલ કરીને પણ એ ચુરણ થાયછે તે
પણ ઉપર પ્રમાણે ગુણ્ય અ પેછે.

સારસ્વતી ચુરણ.

કલપતેટ, આશન, લ લુ, અજમો, ખેજરા રીંગણી
કટાણી ઠાળી પાટ, સંભેળનું પુણ્ય ખેરશનીલવજ એ સ
રવે સગ ભાજે લેષ પાંડી કપડછાણ કરીને બધીના રસમાં
લે સરવેને સત દીવસ સુધી રસના પટ દેવા ને તે ચુ
રણ થી અને મધમાં વાત્ર એકતે આશરે ખાવું.

એ ચુરણ ખાધથી ઉમા એટલે વાયુ થકી ચીત એમ
બગરે જે પેદા થએલો રોગ તથા મદા મે હોટા રોગ પ્રમેહ
અતરનાં ધતુ પડેલે હાય તે સરવેના નાશ કરે એવું સા
મરથ સરસ્વતા ચુરણ સરવે લોટના કલ્યાણના અરથે
પૂરવે નામ પેહેલું બ્રહ્મા એવગટ કરવું તે.

પારો શોધવાનો ઉપાય.

યોરિયાના પાન શેર ૧ લાવાને ખસમાં નાખીને તેમાં
પારો નાખીને પેહેર એક મરદન કરવું પછી જુની
હના ઝીકાળામાં પોહોર એક મરદન કરવું પછી જુની
હટના ઝીકાળામાં પોહોર એક મરદન કરવું પછી જુની
હટના ઝીકાળામાં પોહોર એક મરદન કરવું પછી જેમાં
જોઈએ તેમાં તે પારો વાપરો.

૨ વછનાગ શોધવાનો ઉપાય

તેલો એક અખસસાયો ગંધક લેઈને તેના સોપારીના
કટકા જેવડા કડકા કરવા પછી એક માટીના ઠારા વાસણ
માં શેર એક દુધ એક દુધિસદે ત લુમે ખાડથી હુકરેકુધા

પછી એ માટી પલાળીને તે ઉપર કુલડાની મમ કાળાણુ તરફ ફેર બાંધીને મધે ચારે રહેલું લુગડું હોય તેમાં તે ગંધકા કડકા મુકવા પછી એક ગારાના વાસણના કીચમાં દેવતા બરીને તે ઉપર મુકવો તેથી તે ગંધક બળીને દુધમાં પડે એટલે તે દેવતા કડાડી નાંખવો ને તે વાસણનું મોઢોડું છોડા તે દુધમાંથી ગળીને પડેલા ગંધક તમામ રવા કડાડી લેવા ને શેલેજો ગંધક જવા જોઈએ તેમાં વાપરવો ને દુધ કડાડી નાંખવું અથવા લુગડું જ હોય તેને શરે ચોળવું.

શરવે પાક કિરિયા કરનારાઓની હસ્ત કિરિયા.

૨ સમજવાનો રીત.

આ પ્રથમાં પેહેલા ભાગમાં મશાકા અને શાક. િગરે કરવાની રીતછે પણ તે કિરિયા કરનાર સરવની જુદી જુદી હોય છે તેથી એક બીજાની સાથે તકરાર થાયછે ને બીજા ભાગમાં પ વાન સામગ્રીઓ તથા સાધરણ રસોઈ ઓ કરવાની રીતછે ને પાક કિરિયા કરવાની રીતમાં શરવ વસ્તુનું વજન તથા મ.પ લખેલું છે પણ નવા જુનાં એ નથી તથા જુદી જુદી જમીનની ઉત્પત્તિથી બરાબર વજન એ મ.પ રહેતું નથી જુઓ કે મુઘ માળવી દાંડબાની ધર્જીમાં પાણી તથા ધી તેથી દોહોડું જોઈએ ને ગુજરાત ની ઉત્પત્તિના વાળ્યા ધર્જીમાં પાણી તથા ધી બરાબર જોઈએ અજ રીતથી જુના ધર્જી હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં પણ દોહોડું પ.ઈ જોઈએ એ રીતે કાંડા વાળ્યા માં તથા જુદી જુદી જમીનની ઉત્પત્તિથી વજન તથા મ.પ ફેર પડેછે ગાટે હસ્ત તથા કીવાને તેથી પાકશાસ્ત્ર ને દોશ દેવો નહીં.

તે બહુવા સાર તેનો વિચાર શેર ૩ નમુનો પ્રથમ કીર્યાકરે ને નીકરીને પછીએ સજ ના કાંઈ પાકું

કામ ખનાવે તે કાંઈ દીવસ બગડે નહીં ને કશી તરેહની
કશરત આવે નહીં

જુદી જુદી રીતથી હસ્તક્રિયાની તકરાર મટાડવા સાર
દ્રષ્ટાંત કે કાંઈ કાંઈ કેશરીયો બાત આ ગ્રંથમાં લખા પ્ર
માણે કરેછે ને કાઢતો ખીજી રીતથી પણ કેસરીયો
બાત કરેછે.

ભોજન કતોહ ના ગ્રંથમાં લખેછે કે શેર ૧ ચોખામાં
શેર ૪ પાણી જોખીને મેલેતો બરાબર બાત થાય પણ
કમોદના વરસના જુના ચોખા હેયતો થાય નહીં તો તેને
બરાબર સુમાર રહેતો નથી ને નવા જુનાથી અથવા બીજી
જાતના ચોખાથી કાંઈ ફેર પડેછે ને બરાબરની સામગ્રી
ધેબરની રીતથી થાય છે ને હાથનાં આંગળાં બરીને પણ
થાયછે માટે ધણુક ચીજો જુદી જુદી રીતથી થાયછે. તે
સરવની રીત સમજી ઉપર પ્રમાણે પાક ક્રિયા કરેતો પોતે
ઈશ્વર આપ આરોગે એવી અમરત રૂપી રસોઈ થાય

નલપાક બીમપાક ભોજન કતોહલ વીગરે ધણુક
ગ્રંથો તથા હલમાં પાક ક્રિયાઓ કરેછે તે સરવતો થોડા
વીચાર કરીને સંક્ષેપ આ ગ્રંથ કર્યો છે પણ સરવ
પાક ક્રિયા કરનારાઓ કાંઈ રકમમાં હસ્ત ક્રિયાના
ફેરથી અથવા માહારી અલપબુદ્ધિને લીધે ચુક બણવામાં
આવે તે તે ચુક માફ કરવી.

દોહરો.

આ રીતે ઉપયોગથી, કરે પાકનું કામ

તો રૂઢી રીતે જમે, બહુ ઉત્તમરત. ૧

અરથ—આ પુસ્તકમાં લખેલી રીતના ઉપયોગમાં કોઈ
પાકનું કામ ખનાવે તો તે ઉત્તમ રસોઈ થાય એવું બહુને
આતે રામચંદ્રજી આપો આપ રૂઢી રીતે આરોગે

દોહરો

કવી મેહેમદવાદના, ઉદીચ બરાહાણ એહ

પાકશસ્ત્ર પ્રાપ્તિ રચ્યું, ઉત્તમરતે તેહ.

